

RECETA

# PINOLE DE PASTORELA



# Pinole de Pastorela

Este alimento es típico tradicional y símbolo de ofrenda de todos aquellos pastores que participan en la levantada del Niño Dios para invitar a los que asisten con un poco de su cosecha de maíz.

Por ello es esencial llevar consigo una bolsa de plástico al asistir a una pastorela para juntar una a una las cucharadas de pinole de cada pastor, quienes reparten la cantidad que les fue preparada por sus esposas conocidas como las pinoleras.

## Ingredientes

1 kg de maíz  
250 g de galletas de animalito  
200 g de azúcar morena  
50 g de canela en raja



### CONSULTA

La cocina popular de Cerritos: Recetas de Mariana. (Compilación, adaptación y preparación)

### AUTOR

Guerrero Herrera, M.

### EDITORIAL

CONACULTA.

Disponible para consulta en  
Biblioteca Casa Doña María Pons

## Procedimiento

1. En un comal a fuego alto, se pone a tostar el maíz hasta que tome un color dorado.
2. Se muele el maíz, junto con los 50 gramos de canela en un molino de mano hasta que quede en consistencia polvosa.
3. A esto se le revuelven las galletas molidas y el azúcar.
4. Listo para degustar como colación o utilizar como polvo para preparar un atole.



# Dulce Ponte Duro

## Ingredientes

- ½ kg de piloncillo blanco en trocitos.
- ½ taza de agua
- 450 g de pinole (para la masa)
- 100 gr extra de pinole (para espolvorear)

## Procedimiento

1. En una olla se pone a hervir el piloncillo en el agua a fuego medio.
2. Se espolvorea pinole en un molde que deje la mezcla unos 2 centímetros de grueso.
3. Se coloca un termómetro y se mueve hasta disolver todo el piloncillo y alcanzar una temperatura de 112°C. Llegando a esta temperatura se apaga el fuego. Rápidamente se agrega el pinole moviendo para incorporarlo.
4. Se vacía en el molde y se extiende rápidamente antes de que enfríe (estos pasos se tienen que hacer rápido, ya que la azúcar enfriará pronto).
5. Ya extendido, se espolvorea el pinole por arriba, aplanando y extendiendo donde sea necesario.
6. Cortar con un cuchillo en cuadros medianos mientras está caliente.
7. Se deja enfriar, se embroca el molde y se despegan.



### CONSULTA

La cocina popular de Cerritos: Recetas de Mariana. (Compilación, adaptación y preparación)

### AUTOR

Guerrero Herrera, M.

### EDITORIAL

CONACULTA.

Disponible para consulta en  
Biblioteca Casa Doña María Pons

