



Chorote

En Tabasco, estado de la República Mexicana conocido por su maravilloso cacao, se prepara de muchas formas, pero una en especial por su antigüedad, sabor y porque quita el calor como pocas bebidas: el chorote.

Esta rica bebida tabasqueña se prepara desde la época prehispánica y era sagrada. Hoy se toma fría y es especial porque al tiempo que refresca, también reconforta.

Ideal para refrescar y dar energía

Rinde para 5 porciones de 250 ml cada una

Tiempo de preparación: 35 minutos

Libre de gluten

Ingredientes

- 1L de agua
- 50 g de cacao tostado y molido finamente o cocoa en polvo
- 1 taza de masa elaborada con ½ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA y 1/3 taza de agua
- 100 g de azúcar o endulzante al gusto

Modo de preparación

1. Licuar todos los ingredientes durante 1 minuto.
2. Colar y servir con hielos.