

# Arequipe de cidra (guasquilla)



## Preparación

Se pela la cidra o guasquilla, se cocinan hasta que tomen un estado blando, se macera, se le adiciona la leche y la panela y se deja espesar a fuego lento por 45 minutos revolviendo constantemente. Dejar enfriar y almacenar en recipiente de vidrio



\* Foto de referencia

Parque  
**arví**  
#QuédateEnCasa





# Arequipe de cidra (guasquilla)



Leche



Clavos  
de olor



Menta



Albahaca

## Ingredientes:

- 1 libra de panela
- 2 cidras grandes
- 1 litro de leche
- Canela en polvo
- Esencia deseada
- Clavos de olor
- Planta aromática (menta, hierbabuena, albahaca)

