



# ROMPOPE DE FRUTA DE PAN Y AYOTE SAZÓN

Por: Lidieth Cerdas Núñez

## Ingredientes

- 2 litros de leche (separar dos tazas)
- 2 rajitas de canela en astilla
- 4 clavos de olor
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de fruta de pan cocinada
- 1 taza de ayote sazón cocinado
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- Licor al gusto

## Preparación

1. Poner en una olla la leche (menos las dos tazas que se reservaron) con la canela, los clavos de olor y la leche condensada. Mover constantemente para que no se vaya a pegar. Cuando la leche condensada esté bien disuelta, probar el dulce y en caso necesario agregar azúcar (debe quedar un poquito pasado, ya que al agregar la mezcla de fruta de pan y ayote se pierde dulzor).
2. En la licuadora agregar la fruta de pan y el ayote, junto con las dos tazas de leche que se reservaron. Licuar bien (la mezcla se va a poner muy espesa, pero esa es la idea).
3. Cuando la leche de la olla empiece a hervir, adicionar la mezcla de la licuadora moviendo bien. Adicionar la esencia de vainilla. Continuar moviendo hasta que toda la mezcla vuelva a hervir.
4. Retirar del fuego, pasar por un colador y dejar enfriar.
5. Una vez fría, pasar de nuevo la mezcla por un colador y agregar licor al gusto.
6. Poner en refrigeración para que se enfríe bien y disfrutarlo.



**PIAM**

Programa Institucional  
para la persona Adulta  
y Adulta Mayor



## ROMPOPE DE FRUTA DE PAN Y AYOTE SAZÓN

### Notas importantes:

1. Como la fruta de pan es de temporada, entonces se puede sustituir en su totalidad por ayote sazón, es decir, usaríamos dos tazas de ayote sazón cocinado. Ojalá que se pueda usar ayote sazón del que tiene la cáscara dura y oscura, porque en el supermercado a veces se consiguen unos pequeños de cáscara clara que no espesan tanto.
2. Tanto el ayote como la fruta de pan se cocinan sin sal. Se cocinan hervidos, hasta que estén bien suaves.
3. El ayote y la fruta de pan no le van a impregnar ningún sabor extraño a la preparación. El ayote además, le va a dar el color como si hubiéramos usado huevo.
4. Una ventaja de este rompope es que como se ve en los ingredientes no lleva huevo, por lo que se puede usar en aquellos casos que tengamos intolerancia a este alimento o por razones de alguna dieta especial.
5. La leche que se usa es leche de vaca, pero en caso de personas vegetarianas o veganas podría sustituirse por alguna bebida de soya o de almendra (teniendo claro que esto si puede modificar el sabor).



**PIAM**

Programa Institucional  
para la persona Adulta  
y Adulta Mayor