



Guayabas en almíbar

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 5 personas

Probablemente la manera más nostálgica que tengo de comer las guayabas. Siempre que era temporada mi mamá nos hacía y era uno de los postres favoritos de mi papá; ahora es de Gonzalo mi hijo. En su almíbar nadan recuerdos y recuerdos muy felices de mi infancia.

A veces pienso en la responsabilidad grande que tengo de hacer a mis hijos de tantos recuerdos hermosos como los que yo tuve la suerte de vivir en mi casa y, si las guayabas en almíbar ayudan, pues que mejor ¿no creen?. ¿Tienen ustedes algún platillo que les evoque tantas cosas lindas..?

Ingredientes:

- 1 Taza de azúcar por 1 Taza de agua
- 1 Raja de canela
- 2 Clavos
- Limón al gusto

Procedimiento:

Se lavan y se les corta el rabito a las guayabas.

Todos los demás ingredientes se ponen a hervir para formar un almíbar. Ya que suelta el hervor se meten las guayabas a que se cuezan.

Al terminar se les exprime el limón al gusto para que se le corte lo dulce. Cuidar de no excederse para que no se agríe de más.

Se pueden servir acompañadas de una gelatina de fresa, o solas.

¡BUEN PROVECHO!