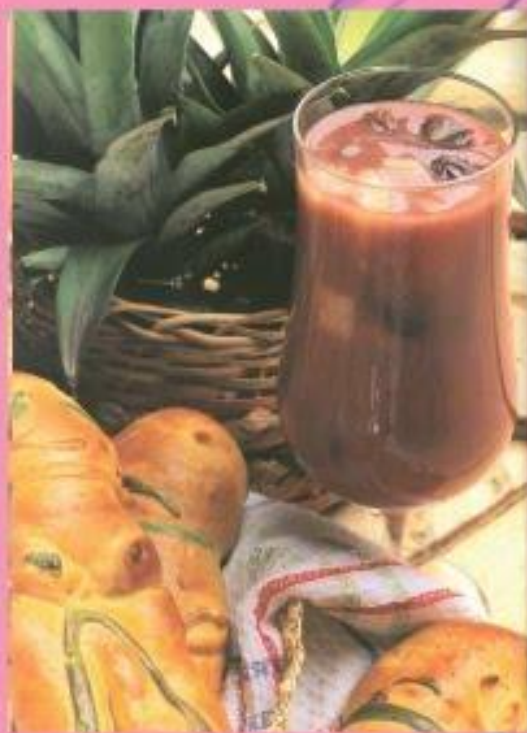


# COLADA MORADA

La elaboración de la colada morada y las guaguas de pan es una tradición de la Sierra ecuatoriana que se ha extendido por todo el país y el mundo entero, se la prepara por tradición desde la época incásica.

## INGREDIENTES

1 atado de arrayán, hojas de naranja, hierbaluisa  
12 naranjillas  
3 lb de mora  
2 pinas cortadas en cuadritos  
cáscaras de 2 pinas fermentadas en agua  
lb de ciruelas pasas  
lb de pasas  
lb de mortiño o arandalo morado  
tarro de duraznos  
panela orgánica  
lb de harina de maiz morada orgánica o maicena  
pimienta olorosa  
clavo de olor  
canela



De un día para a otro remoje la harina; el segundo día ciérmala dos o tres veces.

En un recipiente hierva en agua la canela, pimienta de olor, la panela, el jugo de las cáscaras de la piña, el clavo de olor, naranjilla, mortiño o arandalo morado las hojas de naranja, hierbaluisa, dejar hervir y cernir.

En esta agua mezclamos la harina y dejamos hervir a fuego lento, cuando empiece a espesar añada las frutas: piña, ciruelas pasas, duraznos, su consistencia no debe ser espesa. Si la colada morada se la guarda de un día a otro es más rica.