



# Capirotada



Tiempo de preparación: 60 minutos  
Tiempo de enfriamiento: 30 minutos – 4 horas



Servings: 8

## Ingredientes

- 2 piloncillos
- 1¼ tazas de agua
- 2 ramas de canela (3 pulgadas)
- 4½ tazas (½ pulgada) de pan francés en cubos (aproximadamente 8 onzas)
- ¼ de taza de pasas de uvas doradas (puede agregar pasas de ciruelas, manzanas o plátanos)
- ¼ de taza de almendras rebanadas, tostadas (se pueden sustituir por nueces)
- 2 cucharadas de mantequilla, cortada en trozos pequeños
- spray de cocina
- ¾ de taza (3 onzas) de queso Monterey Jack rallado



*Esta capirotada presenta capas de nueces, queso, frutas secas y pan, rociadas con jarabe de azúcar con infusión de canela.*

## Instrucciones

1. Combine los primeros 3 ingredientes en una cacerola mediana; hasta hervir. Reduzca el fuego; cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire y descarte las ramas de canela.
2. Combine el pan, las pasas, las almendras y la mantequilla en un tazón grande. Rocíe con jarabe de azúcar tibio, revolviendo suavemente para cubrir. Coloque la mezcla en una fuente cuadrada de 8 pulgadas para hornear, cubierta con spray de cocina. Cubra con queso. Cubra con papel de aluminio; enfríe 30 minutos o hasta 4 horas.
3. Precalentar el horno a 350°.
4. Hornee a 350° durante 20 minutos. Destape y hornee por 15 minutos más o hasta que el queso esté dorado. Sirva caliente.