

# Quinotos en almibar

*Tiempo total: 1 hora*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: Variable*

## **Ingredientes:**

- 3 kg de quinotos
- 3 tazas de agua
- 3 tazas de azúcar

## **Preparación:**

- 1.- Con un tenedor o pincho de Balboa pinchar los quinotos por lo menos tres veces.
- 2.- En una olla poner el agua y el azúcar y calentar hasta que el azúcar se disuelva y empiece a hervir.
- 3.- Una vez que esté el agua y azúcar hervida, agregar los quinotos y cocinar por 30 minutos.
- 4.- Ojo que los quinotos quedan medio transparentes. Si sale espuma, la sacan con una cuchara y la botan.
- 5.- Dejar enfriar y servir con helados, solo o arriba de un queso.