

Episode 6: **Sidra de Manzana y Apricot Caliente, Coco Macaroon, y Cobble de Fresa & Mango**
(*Hot Apple Apricot Cider, Coconut Macaroon, and Strawberry & Mango Cobbler*) - *Chef Irma Receta*

SIDRA DE MANZANA Y APRICOT CALIENTE

Ingredientes:

- 1 botella de jugo de manzana de 64 oz
- 1 lata de ginger ale
- 1/2 taza de apricot (*albaricoque*) secos
- 1/2 taza de cranberry secos
- 2 ramas de cinamomo
- 1 cucharada all spice enteras
- 1 cucharada de clavos enteros

Instrucciones:

1. Se echa todo en una olla y se deja hervir por lo menos por 15 minutos
 2. Se apaga y se tapa lo dejamos reposar 10 minutos
 3. Pasado este tiempo lo colamos y lo servimos tibio decorando con una rama de canela y un pedacito de apricot
-

COCO MACAROON (*para personas alérgicas al gluten y al huevo*)

Ingredientes:

- 1 paquete de 14 oz de coco rallado
- 1/4 taza de leche condensada
- 1 cucharada de crema agria
- 1/2 cucharadita de vainilla

Instrucciones:

1. Combinar todo y con un scoop de ice cream hacer bolitas y cocinar hasta que doren dejar en friar y saborear
-

COBBLE DE FRESA Y MANGO

Ingredientes:

- 1 paquete de fresa
- 1 mango maduro
- 1/2 taza de azucar
- 1/4 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de vainilla
- Helado tu sabor favorita
- Caramelo

Crust Ingredientes:

- 1/2 taza de azucar morena
- 1/2 taza de harina
- 1 paquete de queso crema

Instrucciones:

1. Picar en 4 las fresa y Picar en cuadritos el mango maceral con la azucar y la vainilla y la canela en un bowl y poner a un lado.
2. Ahora vamos haser el crust echamos la harina y la azucar morena en un bowl.
3. Vamos echando el queso crema poco a poco hasta que queden del tamaño de pequeñas bolitas o del (tamaño de gandules).
4. Ahora echamos en los molde individuales las fresas y mango macerados y le ponemos una capa fina del crust llevamos al horno por 20 minutos a 350 f hasta que el crust dore.
5. Decoramos con helado y hilo de caramelo se come tibio.