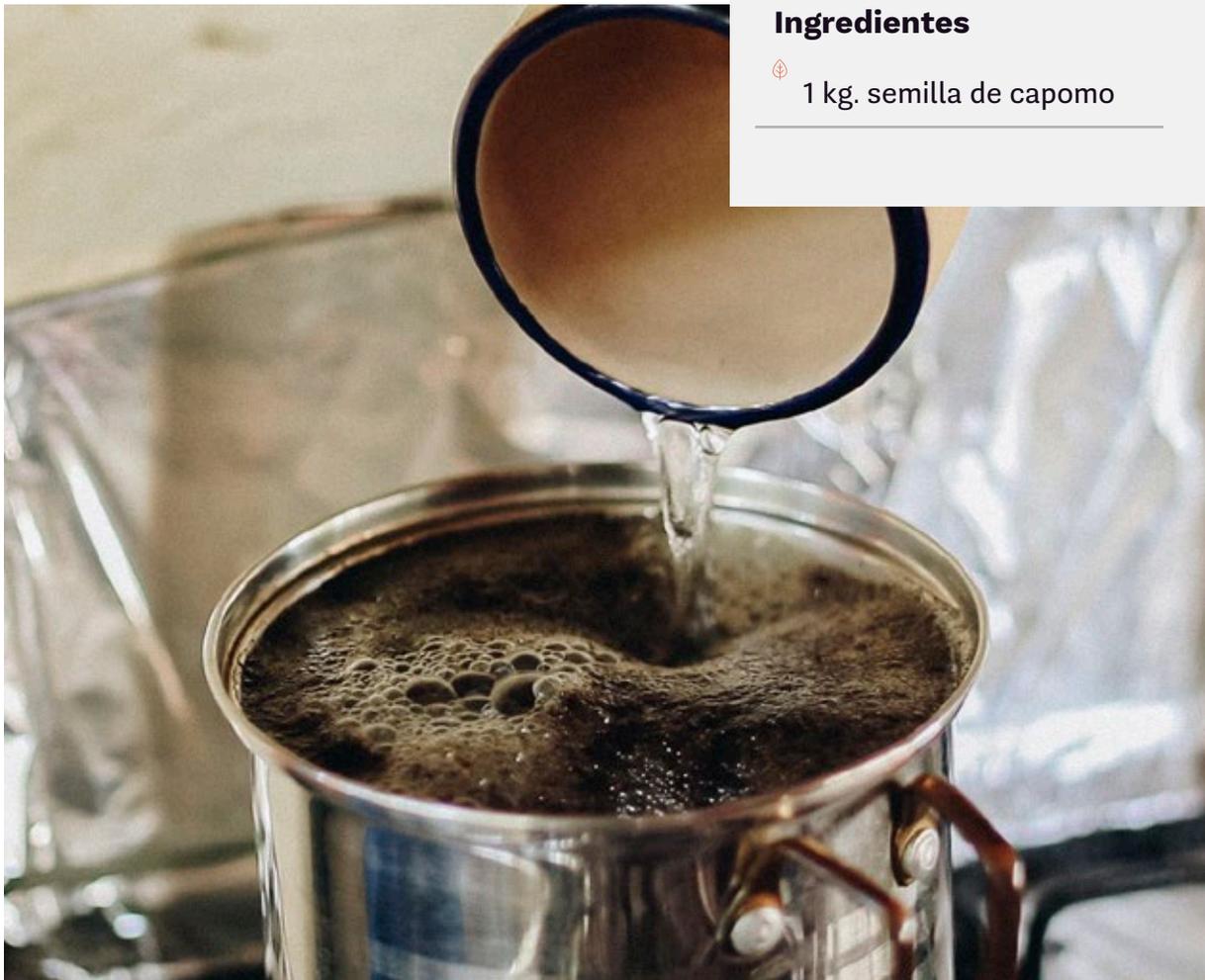


Café de Capomo

Instrucciones

Después de la recolección, se dejan las las hojas de capomo al sol hasta que se seque la piel y se pueda quitar, para dejar sólo la semilla verde. Éstas se ponen de nuevo al sol por alrededor de 8 días para que se sequen más. Pasados esos 8 días, se ponen en un horno muy caliente para tostarlas, dependiendo del calor del horno, por al menos 10 minutos. Una vez que el capomo está lo suficientemente tostado, se muele a mano, como se hace tradicionalmente en Yelapa, o a máquina. El capomo molido se puede utilizar como café y es una bebida energizante.



Ingredientes

 1 kg. semilla de capomo