

## Atole de zarzamora

Este atole es muy popular antes de que empiecen las lluvias, durante el mes de mayo, temporada en que se recolectan las zarzamoras de las montañas que luego se venden en el mercado de Zitácuaro, Michoacán.

Algunas personas prefieren tomar este atole tibio porque el sabor se acentúa. El espesor del atole es cuestión de gustos, pero ésta es la receta favorita de mis vecinos, allá en Michoacán.

No vale la pena hacer una cantidad pequeña; además, este atole puede guardarse varios días en el refrigerador e, incluso, dura varios meses congelado. Yo siempre lo licúo después de descongelarlo y antes de ponerlo a calentar.

*Rinde aproximadamente 8 tazas*

½ kg de zarzamoras  
8 ½ tazas de agua

1 taza de masa para atole (ver la receta anterior)  
Piloncillo desbaratado

Ponga en una olla al fuego las zarzamoras con 2 tazas de agua; deje que rompa el hervor. Baje la flama y hierva suavemente unos 5 minutos. Cuele las zarzamoras en un tazón, presionándolas lo más posible contra el colador. Tire las semillas. Aparte el puré de zarzamora. Deben quedarle aproximadamente 3 tazas de puré.

Diluya la masa con 1 ½ tazas de agua. Ponga el resto del agua en una olla de barro y deje que rompa el hervor. Agregue la masa diluida a través de un colador, presionando cualquier grumo con una cuchara

de palo. Cueza a fuego medio, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue, hasta que la mezcla apenas empiece a espesar (5 minutos).

Incorpore el puré colado de zarzamoras con piloncillo al gusto y siga cocinando el atole a fuego medio, revolviendo y raspando el fondo de la olla para que no se pegue, hasta que se espese (aproximadamente 15 minutos); debe cubrir el revés de una cuchara de palo.

Sirva tibio, o bien, a temperatura ambiente.