



MEXICAN AMERICAN  
CULTURAL CENTER.

## Capirotada Mexican Bread Pudding

### Ingredientes:

- 2 Piloncillos
- Litro y medio de agua
- 3-4 Palitos de canela
- 5 clavos de olor
- 4 bolillos
- 1 taza de pasas
- 1 taza de queso cotija

### Ingredients:

- 2 piloncillos or 1 ½ cups of dark brown sugar
- 6 cups of water
- 3-4 cinnamon sticks
- 5 cloves
- 4 bread rolls
- 1 cup of raisins
- 1 cup of cotija cheese

1) Corta los bolillos en rebanadas de aproximadamente un centímetro de grosor. Deja el pan airear unas horas para que se endurezca un poco.  
*Cut the bread into slices of no more than half inch thick. Let them air dry for a few hours.*



2) Jarabe de Piloncillo - En una cazuela mezcla los dos piloncillos con la canela, los clavos de olor y un litro y media de agua. Deja hervir y mezcla todo. Cuela el resultado para que solo quede el jarabe.

*Piloncillo syrup - Using a saucepan, mix in the two piloncillos, the cinnamon sticks and the cloves with six cups of water. Let it boil and stir. Strain the end result to separate the cinnamon sticks and cloves from the syrup.*



3) Precalienta el horno a 250C. *Preheat oven to 250C*

4) En un refractario, crea una capa de pan con rebanadas de bolillo. Baña el pan con una taza y media del jarabe de piloncillo.

*Cover the bottom of a baking dish with bread slices. Pour 1 ½ cups of piloncillo syrup on all the bread.*



5) Espolvorea el queso cotija y las pasas sobre cada rebanada de pan.  
*Sprinkle the cotija cheese and raisins on each bread slice.*

6) Repite el paso 4 y 5, bañando de jarabe la segunda capa de pan y espolvoreando queso cotija y pasas otra vez.

*Repeat steps 4 and 5, pour the syrup on the second layer of bread and sprinkle cheese and raisins again on top.*



7) Mete el refractario al horno por 20 minutos en una temperatura de 250C. Baja la temperatura a 150 C y deja el refractario por 10 minutos más.

*Place the baking dish in the oven for 20 minutes at 250C. Lower the temperature to 150C and leave the baking dish in there for 10 more minutes.*



8) Deja enfriar el platillo unos minutos antes de comer.  
*Let cool for a few minutes. Serve warm.*



Buen Provecho.  
Enjoy!