

Coquito



Tiempo de preparación 5m | Tiempo Total 5m | Rinde 7 porciones



¡Una auténtica bebida puertorriqueña!

Si te gusta el coco, o el clásico *eggnog*, ¡te encantará el Coquito puertorriqueño! El Coquito es una bebida deliciosa y cremosa de coco, preparada con la **Leche de Coco** GOYA®, la dulce **Crema de Coco** GOYA®, canela y ron. Tradicionalmente esta rica bebida se prepara en navidad y se sirve fría. Es la bebida perfecta para brindar con familia y amigos.

Más inspiraciones de recetas:

[Coquito de Chocolate](#)

[Coquito de Pistacho](#)

Ingredientes

2
latas (12 oz. cada una) de Leche Evaporada GOYA®

1
lata (15 oz.) de Crema de Coco GOYA®

1
lata (13.5 oz.) de Leche de Coco GOYA®

1/2
taza de Leche Condensada Azucarada GOYA®

$\frac{1}{2}$
taza de ron blanco (opcional)

$\frac{1}{2}$
cdta. de canela en polvo y algo más para adornar, opcional

Astillas de canela, opcional

Instrucciones

- 1 En un tazón de licuadora, agregue la leche evaporada, la crema de coco, la leche condensada, la leche de coco, el ron (si se utiliza) y la canela en polvo. Licúe en alto hasta que la mezcla esté bien combinada, durante 1-2 minutos.
- 2 Vierta la mezcla de coco en botellas de vidrio y tápelas. Traslade al refrigerador. Enfríe hasta que esté bien frío.
- 3 Para servir, vierta el coquito en pequeños vasos. Decore con canela en polvo y canela en astillas, si lo desea.

Los productos Goya están disponibles en la mayoría de tiendas y supermercados.

Derechos de autor © 2023 Goya Foods, Inc., Todos los Derechos Reservados