

# Café de olla: sabor tradicional de México

Es una bebida tradicional mexicana preparada con café, canela y piloncillo. Se cocina en una olla de barro, que le da un sabor y aroma únicos.

## Ingredientes típicos

Café molido, agua  
Piloncillo y canela en rama.

(Opcionales según la región): clavo, anís, cáscara de naranja, chocolate

## ¿Por qué se prepara en olla de barro?

Conserva mejor el calor  
Aporta un ligero sabor a tierra  
Mantiene la tradición de las cocinas antiguas. Se usaba en fogones de leña.

## ¿Cuándo se toma?

En las mañanas frías  
Durante el Día de Muertos  
En posadas y fiestas decembrinas  
y es acompañado de pan dulce o tamales

