



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

HORCHATA DE CHUFA – HORCHATA Y RECETAS

Etimología de la palabra Horchata

Ahora, que ya hemos considerado todo aspecto de la chufa, nos queda desentrañar la etimología de la palabra horchata.

Pues bien, cuenta la historia que en cierta ocasión, una joven aldeana le dio a probar al Rey de Cataluña y Aragón esta bebida tan particular. Complacido por su sabor, preguntó: "Que es aixó?" Y la joven respondió, "Es leche de chufa" (nombre original), a lo que el Rey rectificó diciendo, "Aixó no es llet, aixó es OR, XATA!" (Esto no es leche, esto es oro, guapa!)

¿Será así la realidad de la etimología? No sabemos a ciencia cierta pero la próxima vez que pidamos Horchata de chufa en España, consideremos que esta bebida por lo visto "si es oro,... guapa".

A continuación daremos 3 recetas diferentes.

Recetas 1:

La elaboración de la horchata comienza con el lavado de la chufa para su limpieza. Se le da un tratamiento germicida para higienizar las chufas y son lavadas de nuevo para eliminar los restos de germicida. Una vez realizado, se ponen en remojo durante 8-12 horas con agitación intermitente y renovación periódica del agua. Se le da un segundo tratamiento germicida, lavado y escurrido. Posteriormente se procede a su trituración en un molino. En la trituración se introduce simultáneamente un caudal uniforme de agua (aproximadamente 3 litros por kilo de chufa).

Se pone en maceración la masa de chufa triturada con agua. Su duración dependerá del tiempo que haya permanecido en remojo, previamente. Por prensado se obtiene el primer extracto y se tamiza. El residuo del tamiz y el del prensado se mezcla, añadiendo alrededor de dos litros de agua por Kg de chufa, se prensa, tamiza y forma un segundo extracto que se une al anterior, con lo que se obtiene el extracto final.

Finalmente el proceso de elaboración de la horchata se completa disolviendo la proporción deseada de azúcar, por lo general entre 100 y 150 gramos por litro de extracto, se tamiza de nuevo. Una vez fría, ya está lista para su deleite.

Receta 2:

Ingredientes:

1 kg de chufas

1 kg de azúcar

5 litros de agua

canela de rama

Lavar bien las chufas en varias aguas.

Cuando estén completamente limpias, dejarlas en remojo en abundante agua fría durante un período de 12 a 14 horas.

Pasado ese tiempo, volver a lavarlas bien, cambiando el agua hasta que salga completamente clara y escurrir las chufas.



Machacarlas en el mortero adecuado, ir echando un poco de agua al picarlas para que no suelten aceite (o pasarlas por la trituradora).

Añadir a la pasta que hemos hecho antes el agua y un trozo de canela en rama, dejar reposar unas dos horas en lugar fresco.

Incorporar el azúcar, removiendo bien para que se disuelva completamente.

Seguidamente, pasarlo por un colador metálico y después por un lienzo fino, previamente humedecido con agua, colocado sobre el colador.

Se obtiene así un líquido lechoso que se pone en la nevera para servirlo bien frío.

La horchata de chufas también se puede servir granizada, helándola como haríamos con un mantecado, teniendo la precaución de remover de vez en cuando para romper los cristales que se forman hasta lograr el granulado deseado.

Receta 3:

Ingredientes para 4 personas:

200 gr de chufas,

150 gr de azúcar,

1 l. de agua.

Método: Lavamos bien las chufas en varias aguas, para quitarles cualquier resto de tierra, y las ponemos en remojo para que se vayan hidratando y se pongan bien gorditas y hermosas. Una vez que han hinchado, (necesitan al menos 12 horas), tiramos este agua, las lavamos de nuevo y las colocamos en un recipiente hondo junto con el agua y el azúcar. Cogemos la batidora, y puesta a la máxima potencia triturar el conjunto, hasta pulverizar las chufas. Pasamos la mezcla por el tamiz y prensamos bien para extraer toda la sustancia, y ya está, solo nos queda poner a enfriar este néctar de dioses, cuanto más frío mejor, y si podéis enfriarlo en una sorbetera, aun mejor, y degustarlo con mucha sed, aun lo encontraréis más rico.

Para los preocupados por el azúcar, no hay ningún inconveniente en sustituir el azúcar por algún edulcorante no nutritivo.

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>