

Horchata de chufa

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 kg Chufas

1 kg Azúcar

5 litro/s Agua

Canela en rama

ELABORACIÓN

De Canal Cocina

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 liquido 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.