nº 52 - julio de 2017

REVISTA con la a
nº 52
PRESIDENTAS: LAS MUJERES EN EL PODER

¿A quién no le apetece una horchata?

Con este calor ¿A quién no le apetece una horchata?

Es cierto que se puede comprar embotellada o incluso saborearla en una de las muchísimas terrazas de verano, pero si la queréis preparar en casa no tenéis más que buscar chufas (es difícil, lo sé, pero podéis encontrarlas en tiendas de frutos secos e incluso en algunos herbolarios), reunid los ingredientes y preparadla:

Ingredientes

Para 1 litro de horchata, necesitáis:

- 300 g. de chufas
- 1 y ¼ l. de agua
- 150 gramos de azúcar

Elaboración

Poned las chufas a remojo durante un día o dos para que se hidraten. Durante este tiempo cambiad el agua varias veces al día para eliminar las impurezas.

Posteriormente, escurrid bien las chufas, colocadlas en un recipiente, añadidles ¼ litro de agua y triturar con la batidora hasta que veáis cómo va saliendo una especie de leche… que no es otra cosa que la horchata. Una vez batida la mezcla, pasadla por un chino, sobre un recipiente, para eliminar las impurezas que resten y para exprimir más aún las chufas por lo que tendréis que tamizarlas con fuerza. Una vez tamizadas las chufas, añadid el azúcar y el resto del agua al recipiente. Mezcladlo bien y metedlo en la nevera tres o cuatro horas antes de servirla, lo que haréis en una jarra de boca ancha en la que introduciréis una cuchara de madera para mezclar antes de servir en cada vaso, debiendo consumirla el mismo día de su preparación ya que se estropea con facilidad.

Información complementaria:

Si bien es cierto que la mayor producción de chufas corresponde a la Comunidad Valenciana, en España, en otros países también se consume horchata o similares. Por ejemplo, según Wikipedia, en Italia meridional y Malta, la *orzata* se aromatiza con esencia de almendra amarga. En Francia, a base de cebada (fr. *orge*) se llama *orgeat.* También existen la horchata de arroz o de avena en México, o la horchata ecuatoriana. En Cuba, Venezuela y Puerto Rico es elaborada a base de ajonjolí. Esta bebida en sus diversas variantes se consume en casi toda Latinoamérica.

Secciones: Beber, Con placer