

Nuestras recetas

Mermelada de Guayaba

Ingredientes:

- 1 kg. de pulpa de Guayabas maduras (aproximadamente 8-10 guayabas grandes).
- 500 gr. de azúcar (puedes ajustar la cantidad según tu preferencia de dulzura).
- Jugo de 1 limón (opcional, para ayudar a equilibrar el dulzor y dar brillo).

Instrucciones:

1. Preparación de las Guayabas:

- Lavar bien las guayabas con agua.
- Pelar las Guayabas y quitar las semillas.
- Cortar las Guayabas en trozos pequeños.

2. Cocción de la mermelada:

- En una olla grande y gruesa, coloca la pulpa de Guayabas cortada y agrega el azúcar.
- Cocinar a fuego medio, revolviendo ocasionalmente para asegurarse de que el azúcar se disuelva por completo.

3. Reducción y espesamiento:

- Llevar la mezcla a ebullición y luego reduce el fuego a medio-bajo para mantener un hervor suave.
- Cocinar la mermelada durante aproximadamente 45-60 minutos, revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue, hasta que la mezcla espese y tenga una consistencia de mermelada.

4. Prueba de consistencia y ajustes:

- Para verificar si la mermelada está lista, puedes hacer la prueba del plato frío: coloca una pequeña cantidad de mermelada en un plato frío y deja que se enfríe unos minutos. Debería gelificar y mantener su forma.

5. Acabado y almacenamiento:

- Si deseas un toque de acidez y brillo adicional, exprime el jugo de limón y agrégalo a la mermelada caliente. Revuelva bien.
- Una vez lista, retirar la olla del fuego y dejar enfriar la mermelada antes de transferirla a frascos esterilizados y secos.

6. Conservación:

- Cerrar bien los frascos y guárdalos en el refrigerador. La mermelada de Guayaba casera se conserva durante varias semanas en el refrigerador.

Mamón en almíbar

Ingredientes:

- Mamón maduros y frescos.
- Azúcar (aproximadamente 1 taza por cada taza de agua).
- Agua.
- Opcional: especias como canela en rama, clavo de olor o cáscara de limón.

Instrucciones:

1. Preparación de los mamones:

- Lavar bien los mamones con agua para quitar cualquier residuo.
- Haz un corte superficial en cada mamón para ayudar a que el almíbar penetre mejor durante la cocción.

2. Preparación del almíbar:

- En una olla grande, mezclar el agua con el azúcar a fuego medio/alto.
- Agrega las especias opcionales, si decides utilizarlas (como una rama de canela o unos clavos de olor).

3. Cocinar los mamones:

- Cuando el almíbar empiece a hervir y el azúcar se disuelva por completo, reduce el fuego a medio/bajo.

4. Añadir los mamones:

- Incorporar los mamones en la olla con el almíbar.
- Cocinar a fuego lento durante aproximadamente 20-30 minutos, o hasta que los mamones estén tiernos y el almíbar se haya espesado ligeramente.

5. Enfriar y servir:

- Una vez cocidos, retirar la olla del fuego y dejar que los mamones en almíbar se enfríen a temperatura ambiente.
- Puedes servir los mamones en almíbar fríos o a temperatura ambiente, acompañados de un poco de almíbar como salsa.

Consejos adicionales:

- Ajusta la cantidad de azúcar según tu preferencia de dulzura.
- Puedes guardar los mamones en almíbar en un recipiente hermético en el refrigerador por varios días.

Mate cocido quemado

Ingredientes:

- 1 litro de agua.
- 3 cucharadas colmadas de yerba mate.
- Azúcar al gusto (opcional).

Instrucciones:

1. Preparación:

- En una cacerola o una pava, poner a calentar el agua hasta que esté casi hirviendo, pero no completamente.

2. Agregar la yerba mate:

- Apagar el fuego y añadir las 3 cucharadas colmadas de yerba mate directamente al agua caliente en la cacerola o pava.

3. Dejar reposar:

- Dejar reposar la mezcla de agua caliente y yerba mate durante al menos 5 minutos. Este tiempo de reposo permite que se intensifique el sabor característico del mate cocido quemado.

4. Colar:

- Luego del reposo, colar la infusión para retirar las hojas de yerba mate. Puedes hacerlo utilizando un colador fino o una tela de muselina.

5. Servir:

- Sirve el mate cocido quemado en tazas individuales.

Chutney de Yatay

Ingredientes:

- 500 g de pulpa de Yatay, pelada y cortada en trozos pequeños.
- 1 cebolla grande, picada finamente.
- 1 pimiento rojo, picado finamente.
- 1 diente de ajo, picado finamente.
- 1 taza de azúcar.
- 1 taza de vinagre de manzana (puedes ajustar según tu preferencia ácida).
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida.
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo.
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido.
- Opcional: ají rojo en polvo (para un toque picante).

Instrucciones:

1. Preparación de los ingredientes:

- Lavar y pelar el Yatay. Cortar la pulpa en trozos pequeños.
- Picar finamente la cebolla, el pimiento rojo y el ajo.

2. Cocción inicial:

- En una olla grande, combina todos los ingredientes: Yatay, cebolla, pimiento rojo, ajo, azúcar, vinagre, sal, pimienta, jengibre, clavo de olor y ají en polvo si lo estás utilizando.

3. Cocinar el chutney:

- Llevar la mezcla a ebullición a fuego medio/alto, revolviendo ocasionalmente para asegurarse de que el azúcar se disuelva completamente.

4. Reducción y espesamiento:

- Reduce el fuego a medio/bajo y cocinar el chutney a fuego lento durante aproximadamente 45-60 minutos, o hasta que la mezcla se haya espesado y tenga una consistencia similar a la de una mermelada. Revuelve ocasionalmente para evitar que se pegue en el fondo de la olla.

5. Enfriar y almacenar:

- Una vez que el chutney de Yatay haya alcanzado la consistencia deseada, retira la olla del fuego y deja que el chutney se enfríe a temperatura ambiente.
- Transfiere el chutney de Yatay a frascos esterilizados y secos. Guárdalo en el refrigerador y consúmelo dentro de las próximas semanas.

Consejos adicionales:

- El chutney de Yatay es ideal como acompañamiento para carnes asadas, quesos, empanadas o incluso como aderezo para ensaladas.
- Puedes ajustar la cantidad de azúcar y especias según tu preferencia de dulzura y sabor.
- Si deseas conservar el chutney por más tiempo, considera realizar un proceso de conservación en frascos sellados al vacío o siguiendo métodos de conservación adecuados.