

# Chicha morada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chicha morada (maíz morado)

**Agua:** 3 L

**Guindas:** 150g

**Chicha:** 1 k

**Canela:** 2 Ramas

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Manzanas verdes:** 3 Unidades

**Jugo de Limón:** 5 Unidades

**Piel de piña o ananá:** 100 g

### Espuma de limón

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Jugo de Limón:** 100 cc

**Clara:** 1 Unidad

**Agua:** 300 cc

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

### Gelatina de ananá

**Anís estrellado:** 1 Flores

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Azucar:** 1 Taza

**Piel de piña o ananá:** 100 g

**Agua:** 250 cc

**Piña o ananá:** 200 g

### Gelatina de chicha morada

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Chicha morada:** 250 cc

### Manzanas caramelizadas

**Manteca:** 40 g

**Manzana verde:** 2 Unidad

**Azucar impalpable:** 4 cdas.

## Sorbete de chicha

Almibar: 1/2 Taza

Clara de huevo: 1 Unidad

Ralladura de limón: 1 Unidad

Chicha morada: 750 cc

## Preparación de la Receta

### Chicha morada

- Corte las manzanas verdes en trozos.
- Desgrane el maíz y coloque en una olla con agua, la canela, las manzanas, las guindas y la piel de la *piña*
- Deje *hervir* y cocine por unos 20 minutos.
- Retire del fuego y agregue el *jugo de limón* y el azúcar
- Cuele y reserve bien frío.

### Sorbete

- Bata la clara de *huevo* sin llegar a punto nieve.
- Agregue la chicha morada, el *almíbar* y la ralladura de *limón*.
- Coloque la mezcla en una máquina para hacer helados hasta que tome la consistencia deseada, retire y reserve en el congelador.

### Gelatina de ananá

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una olla con agua coloque la piel de la *piña*, el azúcar y el anís estrellado
- Deje cocinar a fuego bajo por unos 25 minutos
- Cuele y agregue la *gelatina* hidratada, enfríe en un baño María invertido, hasta solidificar un poco.

### Gelatina de chicha morada

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En otra olla coloque la chicha morada a calentar.
- Agregue la *gelatina* hidratada y enfríe en un baño María invertido.

### Armado

- En aros de metal forrados con papel film, coloque la *gelatina* de chicha morada, lleve a la heladera hasta que halla solidificado un poco
- Sobre ésta coloque la *gelatina* de *ananá*, y los cubos de *ananá*, lleve nuevamente a la heladera hasta solidificar por completo.

- Retire de los aros y corte en cuadros de 2 x 2 cm aproximadamente
- Reserve en la heladera.

## Espuma de limón

- Hidrate la *gelatina* en agua fría
- En una olla coloque el agua a calentar y agregue la *gelatina*, disuelva bien
- En una licuadora coloque, el agua, el *jugo* de *limón*, la clara de *huevo* y el azúcar impalpable
- Agregue la *gelatina*, licúe y coloque la mezcla en un sifón.
- Reserve en la heladera.

## Manzanas caramelizadas

- Con la ayuda de una cuchara parisienne, retire bolitas de la *manzana* y reserve en agua con *limón*.
- En una olla con *manteca* coloque el azúcar impalpable y agregue las bolitas de *manzana*, caramelicé por unos minutos y reserve tibio.

## Presentación

- En una copa pequeña, coloque la *manzana* caramelizada, agregue un poco de la chicha morada bien fría
- Termine con espuma de *limón*.
- En otra copa coloque el sorbete de chicha, decore con flores comestibles.
- Acompañe a un lado con la *gelatina* de *ananá* y chicha morada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chicha-morada>