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 fria
- 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*, caramelice por unos minutos y reserve tibio.

Presentación

- En una copa pequeña, coloque la *manzana* caramelizada, agregue un poco de la chicha morada bien fria
- 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