

Txitxa morada

El Perú

María Isabel Villegas Purizaca

Ingredients

¾ kg de blat de moro morat
1 pinya grossa
4 llimones
1 tassa de sucre
4 claus d'olor
¾ kg poma per cuinar
1 branca de canyella
4 litres i mig d'aigua



Preparació

Poseu a bullir en una olla el blat de moro morat, les peles de poma, les de pinya, la canyella i clau d'olor amb 3 litres d'aigua. Cuineu-ho tapat a foc lent durant 45 minuts.

Coleu i reserveu aquest líquid. Aquesta és el primer pas per a obtenir la *mazamorra* morada.

Torneu a bullir les peles amb 1 litre i mig més d'aigua a foc lent i tapat durant 45 minuts. Coleu-ho i mescleu-ho amb el líquid anterior. Afegiu-hi sucre (al gust) i el suc de llimona.

Deixeu-ho a la nevera si voleu que sigui ben fred.

Nota: afegiu-hi sucre i llimona solament a la quantitat de refresc que hagueu de consumir immediatament. El refresc sense barrejar es pot guardar diversos dies a la nevera.

Opcionalment, podeu tallar la polpa de les pomes i pinyes en daus petits i afegir-los al refresc.

Informacions culturals

La txitxa morada és una beguda nacional. És elaborada amb blat de moro morat, una varietat de blat de moro que només es troba al

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat

Perú, i la particularitat del qual és l'espigot amb grans de color morat a causa d'una alta concentració d'antocianines, important antioxidant natural.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat