

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

© José María Yeves Nohalés

ZUMO DE FRUTAS NATURALES CON BASE DE MOSTO Y HORCHATA DE ALMENDRAS

Cuando empiezan a madurar las frutas es justo el momento de recolectarlas para poder conservarlas todo el año. Cualquier fruta es buena si está madura y sana, independientemente de su tamaño o de que tenga alguna pequeña tara por sequía o granizo: albaricoques, melocotones, cerezas, ciruelas (muy buenas para el estreñimiento), manzanas, peras, etc.

Se lava la fruta y se pela sin quitar huesos o pepitas. Se trocea y se introduce en tarros de cristal quedando la fruta lo más compacta posible y cubriéndola de agua. Se tapa y cuece al baño maría unos veinticinco minutos contados a partir de que comience a hervir. Posteriormente, se guarda en sitio seco y oscuro.

Para que el zumo sea en su totalidad de fruta, sin añadidos de agua o azúcares, la base la haremos de mosto. Este mosto lo podemos realizar nosotros mismos pisando la uva o bien recurrir a la bodega en época de vendimia. El mosto también se cuece al baño maría. Incluso si la fruta estuviera al mismo tiempo, se puede pasar directamente la fruta y mosto por el túrmix, colándolo y cociéndolo después. Para consumirlo, en el caso de que se prepare fruta y mosto por separado,

lo mejor es mezclar al gusto ambos contenidos y batirlos.

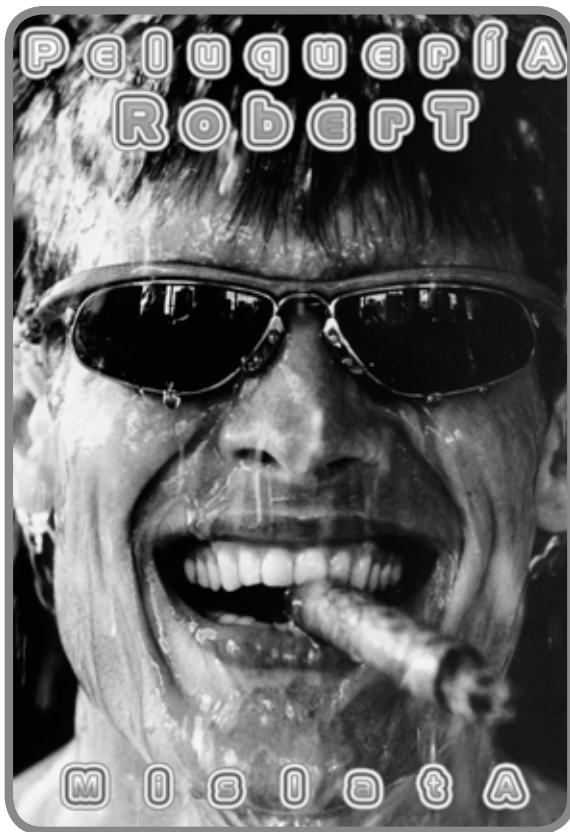
HORCHATA DE ALMENDRAS

La almendra forma parte de la triología venturreña junto con la uva y oliva. Aprovecharemos que es una materia prima próxima para realizar horchata con otro producto de la tierra: la miel.

Ingredientes: 50 gramos de almendra pelada, 1 litro de agua, un trocito de corteza de limón, un pellizco de canela y 3 cucharadas de miel.

Se cuecen las almendras, se pelan y se dejan a remojo veinticuatro horas en la nevera. Se pone medio litro de agua en la batidora o túrmix y se baten mucho las almendras, corteza de limón, canela y miel. Lo colamos y volvemos a batir la pulpa que quede en el colador con el otro medio litro de agua que hemos reservado. En este segundo colado, seguirá quedando pulpa, pero la guardaremos en el congelador y nos servirá para un bizcocho, flan, almendrado, etc.

Finalizado este segundo colado, se guarda en la nevera y se sirve la horchata de almendras muy fría.



La "Cultura" del vino



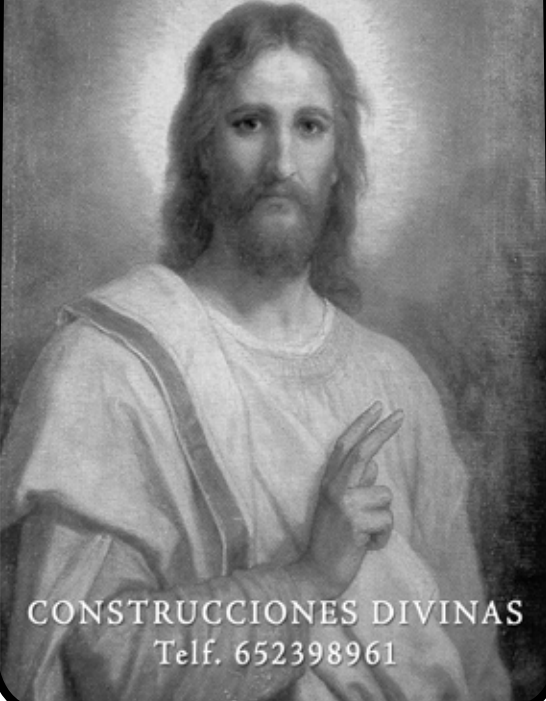

Latorre
Agrovinícola
Bodegas

Para todos tus eventos
bodas
comuniones
bautizos

PAPEÑO Catamontes
Duque de Arcas

www.latorreagrovinicola.com

MANOLO SÁNCHEZ
"DIOS"



CONSTRUCCIONES DIVINAS
Telf. 652398961

Manuel Pérez González
Materiales de Construcción



!!! Les invitamos a conocer
nuestro espacio de
exposición !!!

Avda. del Deporte, s/n - 46310 Venta del Moro (Valencia)
Tel. 96 218 54 07 - Fax 96 218 51 23 - Móvil 605 91 85 87
mpgmaterials@gmail.com