

Champús Valluno

Description

This recipe is very popular in the Cauca region on the west coast of Colombia, although it has no direct translation into English. I would describe it as a very exotic, fruity and aromatic drink.

Champús Valluno (English version below)

Ingredientes para 6 a 8 Porciones

- 3 rodajas de piña pelada y picada finamente
- 3 hojas de naranjo agrio o se puede reemplazar por menta
- 2 clavos de olor
- 1 astilla de canela.
- 150 gramos de panela o azucar muscovado.
- 2 litros de agua
- 150 gramos de harina de maíz blanco.
- 5 lulos o pulpa de lulo

Preparacion

1. En una olla se coloca 1 litro de agua, panela o azucar, clavos, canela, hojas de naranjo agrio o menta.
2. Se cocina por 30 minutos o hasta que espece un poco.
3. Luego se desata la harina de maiz en 1 litro de agua, se vierte a la mezcla y se deja cocinar por una hora aproximadamente.
4. Dejar enfriar por unos minutos.
5. Se le agrega la pulpa de lulo o naranjilla y la piña finamente picada.
6. Se revuelve todo muy bien y se le agrega un poco de hielo. Servir.

Champus (English version)

Ingredients for 6 to 8 servings

- 3 slices of pineapple, peeled and finely chopped
- 3 leaves of sour orange or mint can be replace it
- 2 cloves
- 1 stick of cinnamon.

- 150 grams of brown sugar or muscovado sugar.
- 2 litres of water.
- 150 grams of white cornmeal.
- 5 lulos or the pulp of lulo or naranjilla.

Preparation

1. In a saucepan place 1 litre of water, sugar cane or muscovado sugar, cloves, cinnamon, bitter orange leaves or mint.
2. Cook for 30 minutes or until slightly thicker.
3. Then mix the corn flour into 1 litre of water and pour into the mixture and simmer for about one hour.
4. Leave to cool for a few minutes.
5. Add the pulp or naranjilla- lulo and pineapple finely chopped.
6. Stir everything well and add some ice. Serve.