



Chicha de Maíz

Description

Esta es una bebida hecha de harina de maíz fermentado, especias y azúcar. Típico en muchos países de América Latina, por lo general se sirve frío y se hace más fuerte con el tiempo.

Chicha de Maíz or Corn Drink (English version)

Ingredientes

- 4 litros de agua
- 150 gramos harina de maíz amarilla (Se puede usar semolina caribeña o de la india o polenta harina italiana)
- 6 clavos de olor
- 2 hojas de naranja agrio o 1 hoja de laurel (Opcional)
- 5 granos de pimienta guayabita o Pimienta de Jamaica (Opcional)
- 1 rama de canela
- 250 gramos de panela rallada, azúcar morena o muscovado
- 1 pizca de sal

Preparación

1. En una olla grande colocar el agua, el azúcar, los clavos, pimienta, hojas de naranja agrio, la sal, la canela, dejar cocinar por una hora.
2. Bajar del fuego y dejar reposar la olla. Agregar la harina de maíz y cocinar de nuevo a fuego medio por 25 a 30 minutos revolviendo constantemente con una cuchara de palo. Bajar del fuego.
3. Pasar la mezcla por un colador y dejarlo en un recipiente de barro curado (**ver nota**), una jarra de plástico o vidrio.
4. Tapar y dejar a temperatura ambiente por uno o dos días para que fermente un poco.
5. Se puede servir. (**Ver nota**)

Nota:

- Si se quiere más fermentada la Chicha, poner la mezcla en la olla de barro por uno o dos días más.
- Se puede rendir la chicha o dejarla más líquida, solo agregando agua de panela o agua hervida.

- ~~Para hacer más chicha en el futuro guardar un poco de esta, en una botella y agregarla a la mezcla ya preparada. (Así fermentara más rápido).~~

Como curar una olla de barro:

- Se agrega una taza de vinagre a la olla y se cocina por 20 minutos. Desocupar la olla y luego deje enfriar bien.
- Lave bien la olla y luego ponga a cocinar una taza de leche por otros 10 minutos. Descarte la leche y deje enfriar de nuevo.
- Lave bien la olla y ya está lista para usar.

Corn Drink (English version)

This is a drink made from fermented cornmeal, spices and sugar. Typical in many countries in Latin America, it is usually served cold and grows stronger over time.

Ingredients

- 4 litres water
- 150 grams yellow cornmeal (You can use Caribbean or Indian semolina or Italian polenta)
- 6 cloves
- 1 bay leave **(optional)**
- 5 Jamaican peppercorns o 1 tbsp allspice
- 1 cinnamon stick
- 250 grams grated panela, brown sugar or muscovado
- 1 pinch salt

Preparation

1. In a large saucepan place the water, sugar, cloves, pepper, sour orange leaves, salt, cinnamon, cook for one hour.
2. Lower the heat and let stand the pot. Add the cornmeal and cook again over medium heat for 25 to 30 minutes stirring constantly with a wooden spoon. Lower the heat.
3. Pass the mixture through a sieve and leave it in a cured clay pot **(see note)**, a plastic jug or glass.
4. Cover and leave at room temperature for one or two days to ferment a bit.
5. It can be served. **(See note).**

Note:

- If you want more fermented Chicha, put the mixture in the clay pot for one or two days more.
- You can make more liquid the Chicha by adding some boiled water.
- To make more beer in the future, save a bit of this in a bottle and add it to the ready mix. (So it ferments faster).

How to season a clay pot:

- Add a cup of vinegar to the pot and cook for 20 minutes. Empty the pot and then let cool well.
- Wash the pot and then put a cup of milk and cook for another 10 minutes. Discard the milk and cool again.
- Wash the pot and it is ready to use.