

Rendre un Molcajete* sûr pour les aliments

*mortier et pilon mexicain traditionnel en pierre volcanique utilisé pour préparer notamment les salsas.

Saviez-vous que les sauces sont encore meilleures lorsqu'elles sont préparées dans un molcajete (le mot molcajete est dérivé du mot nahuatl mollicaxtli molli=salsa et caxitl=boule, le pilon était appelé =texolot) ? Le molcajete libère les huiles essentielles des ingrédients à traiter, ce qui donne à votre salsa une meilleure saveur et une meilleure texture.

Les molcajetes sont traditionnellement fabriqués en pierre volcanique et il est très important de les rendre „sûrs pour les aliments “ avant de les utiliser pour la première fois. Pour préparer un molcajete pour sa première utilisation, il faut le „traiter“ avec du sel et/ou du riz. Cela permet de lisser la surface grossière et d'éviter que de petites particules ne se détachent lors de la préparation des aliments. Ce processus demande un peu de temps et d'efforts, mais ne doit être effectué qu'une seule fois.



1 Sel



2 Riz



sûr pour les aliments

Voici comment procéder, étape par étape:

1. Déballez le molcajete. Mettez une cuillère à café de gros sel dans le mortier. Broyez le sel avec la meule ou le pilon fourni jusqu'à ce qu'il devienne une poudre fine. Le sel deviendra légèrement gris à cause des particules de pierre dissoutes.
2. Retirez le sel moulu et placez une cuillère à café de riz non cuit dans le molcajete et répétez la procédure.
3. Répétez les étapes 1 et 2 jusqu'à ce que la poudre obtenue soit complètement blanche et sans résidus (Fig. 5). Désormais, votre Molcajete sera de qualité alimentaire et pourra être utilisé sans problème pour la préparation des aliments.
4. Enfin, rincez le molcajete à l'eau chaude et séchez-le soigneusement.



1 Sel

2 Riz

3 Sel

4 Riz

5 Sel

Lorsque vous utilisez un molcajete, pensez à couper les ingrédients en petits morceaux et à les ajouter progressivement pour obtenir une sauce de meilleure texture.

Il est important de laver le molcajete à l'eau chaude dès qu'il n'est plus utilisé. Si nécessaire, il peut être nettoyé avec quelques gouttes de détergent pour vaisselle et une brosse. Laissez-le sécher complètement avant de le ranger. Avec un entretien approprié, un molcajete peut être transmis de génération en génération.

Les Molcajetes ne vont pas au lave-vaisselle !

Recette pour une Salsa Molcajeteada (préparée dans un molcajete)

Ingrédients :

4 tomates
4 tomatillos
1/2 oignon blanc
2 piments serrano ou jalapeño
2 gousses d'ail
Coriandre fraîche hachée au goût
Sel au goût

Préparation :

Faites rôtir les tomates, les tomatillos, les piments, l'oignon et l'ail dans une poêle, coupez-les en morceaux et broyez-les petit à petit dans le molcajete jusqu'à obtenir la consistance désirée. Assaisonnez avec du sel et de la coriandre hachée..... la sauce est prête !



Mex-Al GmbH



mexalgbmh