

„Curando“ un Molcajete*

*Mortero tradicional mexicano de piedra volcánica utilizado para preparar especialmente salsas

¿Sabías que las salsas saben aún mejor cuando se preparan en un molcajete? (la palabra molcajete se deriva de la palabra náhuatl mollicaxtli molli=salsa y caxitl=cuenco, el pilón se llamaba =texolot). El molcajete libera los aceites esenciales de los ingredientes que se van a procesar, lo que da a su salsa un mejor sabor y textura. Los molcajetes se fabrican tradicionalmente con piedra volcánica y es muy importante hacerlos „aptos para alimentos“ antes de utilizarlos por primera vez.

Para preparar un molcajete para su primer uso, hay que „curarlo“ con sal y/o arroz. Esto alisa la superficie porosa y evita que se desprendan pequeñas partículas a la hora de preparar alimentos en él. Este proceso lleva algo de tiempo y esfuerzo, pero sólo es necesario hacerlo una vez.



1 Sal



2 Arroz



„Curando“ un Molcajete

(prepar para uso alimentario)

Aquí te explicamos paso a paso como hacerlo:

1. Desembale el molcajete. Ponga una cucharadita de sal gruesa en el mortero. Muela la sal con la piedra de moler ó mazo incluido, hasta que se convierta en un polvo fino. La sal se volverá ligeramente gris debido a las partículas de piedra disueltas.
2. Retire la sal molida y ponga una cucharadita de arroz crudo en el molcajete y repita el proceso.
3. Repita los pasos 1 y 2 hasta que el polvo resultante quede completamente blanco y sin residuos (Fig. 5). A partir de ahora su Molcajete tendrá calidad alimentaria y podrá ser utilizado para la preparación de alimentos sin ningún problema.
4. Finalmente, lave el molcajete con agua caliente y séquelo bien.



Al utilizar un molcajete, hay que recordar que hay que cortar los ingredientes en trozos pequeños e ir añadiéndolos poco a poco para conseguir una salsa con mejor textura.

Es importante lavar el molcajete con agua caliente en cuanto deje de utilizarse. Si es necesario, se puede limpiar con unas gotas de detergente para lavavajillas y un cepillo. Hay que dejar que se seque bien antes de guardarlo. Con el cuidado adecuado, un molcajete puede pasar de generación en generación.

¡Los molcajetes no se pueden lavar en lavavajillas!

Receta para preparar una Salsa Molcajeteada (preparada en molcajete)

Ingredientes:

4 Jitomates,
4 tomatillos,
1/2 cebolla blanca
2 chiles serranos o jalapeños
2 dientes de ajo
Cilantro fresco picado al gusto
Sal al gusto

Preparación:

Ase los tomates, los tomatillos, los chiles, la cebolla y el ajo en una sartén, córtelos en trozos y muélalos poco a poco en el molcajete hasta obtener la consistencia deseada. Condimente con sal y cilantro picado.... ¡la salsa está lista!



Mex-Al GmbH



mexalgbmh