

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO

Tiritas enchiladas de manzana

Rendimiento: 1.5 kg, aproximadamente • **Tiempo de preparación:** 2.5 horas • **Caducidad:** 1 año

Ingredientes:

- 1 kg de manzanas maduras, pero firmes
- 1/4 de taza de agua purificada
- 4 tazas de azúcar estándar
- 1/4 de taza de miel de maíz
- El jugo de dos limones
- 3 cucharadas de pectina cítrica *
- 1/4 de taza de azúcar, para decorar
- 1/4 de cucharadita de sal
- 3 chiles guajillo limpios y molidos
- 1/4 de cucharadita de ácido cítrico

*Se consigue en droguerías

Utensilios:

- Cazo de cobre
- Tapa que le ajuste al cazo
- Licuadora de mano
- Colador de orificio mediano
- Aplastador de madera
- Pala de madera
- Charola de acero para hornear
- Papel encerado
- Bowl de vidrio, con capacidad de 2 L
- Cuchillo con filo

Procedimiento:

- 1** Lava las manzanas con agua jabonosa y después de enjuagar desinféctalas con cloro, siguiendo las instrucciones de la etiqueta. Déjalas escurrir.
- 2** Corta las manzanas en gajos, retirando el corazón, y reserva antes de su uso en un bowl con suficiente agua potable para cubrirlas. Escurre las manzanas, colócalas en el cazo a fuego bajo y agrega el agua purificada. Coloca una tapa que le ajuste y mantén al fuego por aproximadamente diez minutos.
- 3** Transcurrido este tiempo, retira las manzanas y colócalas en un bowl de vidrio. Utiliza una licuadora de mano para triturarlas y hacerlas puré fino. Pasa por el colador, presionando con el aplastador.
- 4** Regresa la pulpa al cazo, agrega el azúcar (reservando tres cucharadas para su uso posterior), el jarabe de maíz y el jugo de limón. Sube la flama al máximo y mantén al fuego por aproximadamente veinte minutos.
- 5** Mezcla la pectina con el azúcar que reservaste y agrega a la mezcla del cazo.
- 6** Coloca el papel encerado en la charola y vierte el contenido del cazo, distribuyendo a fin que quede de grosor uniforme. Una vez que se enfríe y solidifique, corta con ayuda de un cuchillo en tiras.
- 7** Mezcla el azúcar con el chile molido, la sal y el ácido cítrico. Revuelca las tiras en esta mezcla y deja orear al ambiente hasta que sequen por completo, aproximadamente un día.

Conservación:

Mantén las tiras enchiladas de manzana en un recipiente hermético.

Dato interesante:

La textura de los geles de pectina depende de la combinación de tres factores: acidez, contenido de azúcar y cantidad de pectina. Si se combinan adecuadamente estas proporciones se logran obtener geles muy firmes. Sin embargo, si se agrega demasiada azúcar, existe el riesgo de cristalización, lo que no es una característica deseable.

A fin de evitar la cristalización se suele agregar glucosa o miel de maíz, lo que aumenta la viscosidad y disminuye a cristalización.

El cuerpo no tiene la capacidad de digerir la pectina, por lo que constituye fibra insoluble.

Beneficio:

Al elaborar estas tiras de manzana obtienes un ahorro aproximado del 15% en comparación con un producto comercial similar.

Recomendaciones:

Se trata de una golosina, por lo que debe consumirse con mesura y es recomendable enjuagar la boca posteriormente para evitar la formación de caries.

En lugar del cazo de cobre puedes utilizar cualquier cacerola, inclusive de acero inoxidable, acero porcelanizado o recubierta con antiadherente.