

Chamoy Casero



Ingredientes:

- 1 ½ taza de flor de Jamaica (Hibiskusblüten)
- 2 tazas de agua
- 13 chabacanos deshidratados (Getrocknete Aprikosen)
- ½ de pasas o ciruelas pasas (Pasas: Sultaninen o Rosinen) Ciruela pasa: Trockenpflaume)
- 4 cucharadas de fruta de chabacano (de 50% a 75%)
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 ½ cdta. de sal
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- Chile en polvo

Primero hablemos de chile en polvo.

Cuando investigó para una receta que lleva chile en polvo, casi nunca encuentro que tipo de chile es. Así que creo que he hecho esta receta 4 veces intentando averiguar qué chile puedo usar.

Si usas:

- Tajín: ½ taza
- Chile ancho en polvo: ½ taza
- Chile piquín en polvo: una puntita de una cucharadita

El tajín, ya tiene azúcar y sal, así que tienes que reducir las porciones de la receta. Siempre puedes poner, pero no quitar así que te recomiendo que no le pongas sal o azúcar, hasta el final.

El chile ancho es más ahumado, por lo que a mi gusto necesita más sal y azúcar. Una vez más hasta el final.

El chile piquín me ha arruinado más de una receta. Aunque creas que es muy poquito lo que le estas poniendo, no, no lo es. Con el piquín menos, es más.

Preparación:

En una olla coloca la flor de Jamaica, chabacanos, pasas, agua, azúcar y sal. Calienta por 10 – 15 minutos a fuego medio alto, retira del fuego y deja enfriar.

Pon el contenido de la olla en la licuadora, añade el vinagre, fruta de chabacano y el chile en polvo. Licua hasta mezclar todos los ingredientes. Vierte el contenido en la olla y vuelve a calentar por 10 – 15 minutos a fuego medio alto.

Revisa la sazón y añade azúcar y sal al gusto.