

Recetas con Alga Baja Kelp® Cremalga o Baja Silk

Preferida como espesante para caldos, salsas, postres y bebidas por su alto contenido de carragenina -un espesante que no melifica-, que brinda una textura sedosa de propiedades altamente hidratantes. A diferencia de la carragenina industrial, la Cremalga ha sido pre-tratada para que además de la carragenina se obtengan los beneficios de su elevada concentración de minerales orgánicos.

BEBIDAS.

BAJAmaican SILK Versión I.

- 50 gr. Cremalga molida
- 50 gr. Goma Arábica
- 100-120 gr. Linaza molida
- 1 lata (250ml) de Leche Evaporada (o su equivalente alternativo)
- 400-500 gr. de Sucanat, Mascabado, Jarabe de Arce (Maple) o Agave, etc.
- 2 cucharadas de extracto puro de Vainilla
- ½ Nuez Moscada rallada o molida
- 4 litros de Agua

- + Hervir el agua y agregar la Cremalga, la Linaza y la Goma Arábica.
- + Cocinar los ingredientes a fuego lento hasta que se disuelvan (aprox. una hora).
- + Colar el líquido hacia otro recipiente y descartar los sólidos (son un maravilloso abono o “composta” orgánica para sus plantas).
- + Agregar el resto de los ingredientes a la mezcla líquida, revolver, y probarla.
- + Ajustar cualquier ingrediente para encontrar el sabor que a uno le agrade.
- + Refrigerar por al menos 4 hs. antes de servir.

! Debido a que el espesor de la bebida puede variar, siéntase en libertad de diluir al nivel de consistencia deseado.

+ Esta bebida puede ser sabrosea con mantequilla de Almendra, Cacahuete o de Ajonjolí tostado, o con lo que su imaginación culinaria le dicte.

xxx Se dice que esta notable bebida faculta al hombre a “escribir” con pulso firme cuando éste flaquea.

BAJAmaican SILK Versión II.

- 50 gr. de Cremalga molida
- 1 lata (250 ml.) de leche evaporada o su alternativa natural
- 10 tazas de agua
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- Endulzante natural al gusto
- Saborizante natural al gusto (por ej.; Fresa, Frambuesa, Mora Azul, etc.)
- 1 cucharada de Ron, Tequila, o Margarita (opcional)

- + Hervir el agua, agregar la Cremalga, bajar la flama y cocinar a fuego lento hasta disolverla.
- + Colar el líquido a través de colador fino, y reponer el nivel original del líquido en la olla agregando más agua caliente.
- + Agregar la leche, endulzar al gusto, y agregar la nuez moscada.
- + Añadir concentrado saborizante buscando darle un color atractivo.
- + Transferir el líquido a un recipiente de vidrio y refrigerar hasta cuajar.
- + Puede usarse como gelatina suave, o diluirse a consistencia cremosa.

BAJAmaican SILK Versión III. Rinde aprox. 1 litro.

- 15g de Cremalga molida
- 1.3 litros de Agua
- 1 vara de Canela
- 2 cucharadas de Linaza molida (opcional)
- 2 latas de Leche evaporada (o su alternativa)
- Vainilla en extracto, al gusto
- Nuez Moscada, al gusto

- + Mezclar en una olla el Agua con la Cremalga, la Linaza (opcional) y la Canela.
- + Hervir, bajar la flama, y cocinar a fuego lento hasta que la mezcla se espese.
- + Colar y descartar los sólidos (usar como abono o “composta” orgánica).
- + Regresar la mezcla líquida a la olla y agregar la leche, e incorporar vainilla y nuez moscada al gusto.
- + Agitar y dejar enfriar (usar un batidor de clara de huevo).
- + Cuando la mezcla comience a cuajarse, volver a agitar vigorosamente.
- + Cuando se enfríe, agitar nuevamente con vigor y meter al refrigerador
- + Agitar nuevamente antes de servir.
- + Puede agregarse Tequila o Ron para los intrépidos.

POSTRES

“Jaletina” de Cremalga

- 10 gr. de Cremalga
- 750 ml. de leche o su alternativa
- 2 tiritas de cáscara de limón
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 2 cucharadas de Sucanat o endulzante natural de su preferencia
- 1 yema de huevo
- extracto de vainilla al gusto
- rebanadas de limón
- ramito de menta fresca
- crema batida o su alternativa

- + Remojar la Cremalga durante 15 - 20 min.
- + Combinar en una olla la leche, la cáscara de limón, y la Cremalga.
- + Hervir, bajar la flama, y cocinar a fuego lento durante unos 30 min. El alga se hará gelatinosa y la mezcla empezará a espesarse y recubrir el dorso de la cuchara.
- + Colar en otro recipiente forzando el alga a través del colador.
- + Regresar la mezcla a la olla original y agregar el endulzante, la yema de huevo, el jugo de limón y la vainilla. Hervir todo a fuego durante un par de minutos agitando continuamente.

- + Vaciar en moldes y dejar cuajar. Tomará entre 3 y 4 horas.
- + Decorar con rebanadas de limón, el ramito de menta y crema batida.

Otras Sugerencias:

Reemplazar o mezclar el limón con naranja o algarroba o chocolate (**los niños adoran este último: ¡Gelatina de chocolate!**).

La vainilla a su vez puede ser reemplazada con nuez moscada o canela.

Merengue de Cremalga

Hervir 50 gr. de Cremalga con 2/3 de taza de agua hasta formar un puré.

Agregar:

- 4 tazas de leche de coco.
- 1 taza de nuez previamente remojada, de la India o Almendra.
- 1 taza de pulpa de coco fresco.
- 3/4 de taza de jarabe de agave.
- sal marina y extracto de vainilla al gusto.

Licuar todo hasta lograr una consistencia cremosa uniforme.

Luego agregar:

- 3 cucharadas de lecitina líquida o en gránulos
- 1 ½ tazas de manteca (aceite) de coco previamente fundida.

Cuajar en refrigerador o congelador.