

La navidad colombiana sabe a leche!



Unos ricos deditos de queso pueden desbancar hasta a los buñuelos. La masa es hecha con harina de trigo, manteca y apenas una cucharada de agua. Debe dejarse reposar. El mejor queso es el costeño, uno que sea firme y bajo de sal. Armarlos es cosa de chicos y freírlos cosa de papá y mamá.

Las hojuelas vienen de la tradición francesa de los carnavales, allí se hacen los famosos bugnes y beignets, espolvoreados con azúcar tal como hacemos acá. En la Costa Atlántica se llaman hojaldres, como la masa. Puede hacerlos tan grandes o tan silueteados como prefiera, pero la masa delgada, el crocante y dulce al paladar, son la mejor sorpresa.



Una buena natilla tiene canela y panela. Aunque la blanca, hecha con azúcar no deja de ser deliciosa y muy suave. Ponga a hervir un litro y medio de leche con la canela en astillas y la panela. Luego añada la fécula de maíz, disuelta previamente en medio litro de leche, y la manteca. Se va revolviendo lentamente y se cocina a fuego lento por diez minutos o hasta que haga la prueba poniendo una cucharada de la mezcla en un plato, cuando esté fría debe poder despegarse fácilmente.



Siempre que hay una tacita de arroz con leche la sonrisa se agranda. Cocine el arroz en leche y astillas de canela, apenas un clavo de olor, hasta dejarlo bien blandito, pero firme. Agréguele leche condensada y pasas de uva. Déjelo en el fuego bien lento y al final una copita de brandy o ron harán el resto.



Los buñuelos son la marca de la infancia en la navidad colombiana. En el interior del país se preparan con fécula de maíz y en la costa con la masa de maíz cocido y luego molido. En cualquier caso la clave es el queso costeño, cuyo sabor salado y fuerte completa el característico de los buñuelos. La ciencia está en amasarlos con leche y en la fritura, un tema de expertos. Sin embargo, la mejor prueba es echar uno y contar hasta diez, si en ese momento sube, ya se tiene la temperatura perfecta con la que ellos mismos girarán hasta dorarse.



Como todo postre merece su postre, entonces el arequipe y el dulce de moras son perfectos para completar, sazonar, cubrir y untar!

La caspiroleta es una bebida que toman chicos y grandes, va bien con los buñuelos y se prepara con un almíbar de azúcar y agua, al que se le añade un huevo bien batido, para luego poner esta preparación a fuego lento. Sin dejar de revolver, se le agrega el vino, la canela y las pasas.