



Bolitas de pulpa de tamarindo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: Dependiente puede ser de 2 hasta 12 horas de enfriado y secado.

Porciones: 700 gramos de pulpa aproximadamente.

La pulpa de tamarindo yo me la puedo acabar con cuchara, esta receta en especial porque la verdad queda muy sabrosa. Normalmente la dejo así, como pulpa, pero de vez en cuando me gusta hacerla bolitas sin necesidad de agregar tanta azúcar. En el desarrollo de la receta les explico cómo.

Se batalla un poco más así, que cuando se agregan cantidades enormes de azúcar para poder «secarla» y poder bolearla con la mano, queda más azúcar que pulpa y el sabor del tamarindo se pierde.

Detalles importantes:

Usar un chilito en polvo de buena calidad ya preparado (como el de La Cueva), si se usa puro piquín o japonés en polvo, el sabor no será igual. Los chilitos preparados traen sal, azúcar y ácido cítrico y esto le da un toque diferente.

Esperar a que sea la plena temporada de tamarindo, para que estén carnosos y sobre todo sin plagas. Es bien complicado este tema porque cuando se deja guardado en bodegas, inevitablemente se llena de gusanos o gorgojos. Por eso esta receta es de temporada.

Dejen los huesitos al tamarindo, es parte del encanto. Los que son amantes de la fruta sabemos a lo que me refiero.

Mantengan en refrigeración por la falta de conservadores y por la relativamente poca cantidad de azúcar que lleva esta receta comparada con las otras bolitas.

Ingredientes:

- 1 Kilo Tamarindo natural con cáscara (pelado son aproximados 700 gramos).
- 1 ½ Taza de agua natural (o al gusto).
- ½ Taza de azúcar refinada.
- 1 cucharadita de sal fina.
- 1 Cucharada de sal de grano.
- 2 Cucharadas de chilito preparado en polvo de La Cueva.

Puede ser cualquier marca, pero procurar que sea de la mejor calidad y de los que ya vienen preparados como para comer con fruta y verdura. Si se usa solo chile natural, puede ser piquín en polvo o japonés, pero hay que ajustar el sabor (por lo picoso y porque esos no tienen sal ni ácido ni azúcar añadido).

Azúcar, sal en grano, polvo natural de chile (del que es muy seco y fino, que parece como harina roja).

Procedimiento:

1. Pelar, quitar las fibras y dejar los tamarindos muy limpios. Cortarlos en trozos, siguiendo las marcas de los huesitos, si acaso son muy largos.



Bolitas de pulpa de tamarindo

2. Enjuagar los tamarindos en agua fría de la llave y escurrirlos.
3. Poner en un sartén hondo los tamarindos (extendido es mejor), con el agua, sal fina, sal de grano y chilito en polvo. De azúcar SOLO SE AGREGA $\frac{1}{2}$ de taza.
4. A fuego medio a bajo, dejar que se integren los ingredientes y que suelte un hervor suave. Mover constantemente con cuchara de madera y aprovechar para ir “cortando” con la misma cuchara todos los tamarindos. En este caso es para lograr que queden todos los huesitos individuales porque será mejor armar las bolitas o comer la pulpa.
5. Cuando seque el agua y se vea que al mover con la cuchara se vea el fondo de la olla ya deben estar listos. En este caso hay que checar si es la consistencia deseada, ya que es una receta versátil y se puede dejar más suave o más seca al gusto.
6. Rectificar el sabor, retirar del fuego y dejar que enfríe muy bien. Cuando esté COMPLETAMENTE frío, se agrega la otra taza de azúcar
7. Si se desea usar como pulpa, ya está lista para envasar. Se conserva mejor en refrigeración (considerar que va a endurecer un poco en el frío).
8. Si se desean hacer bolitas, es conveniente usar una cucharita o un scoop pequeño (como los de nieve pero en chiquito) para ir las poniendo sobre papel pergamino o sobre algún tapete de silicón.
9. Dejarlas en un lugar ventilado a secar hasta por 12 a 24 horas, para poderlas manipular mejor antes de revolcarlas. Hay que considerar que quedarán suaves ya que no se usó mucha azúcar agregada cuando se enfrió la mezcla. Normalmente se pone mucha azúcar en este paso para que la pulpa quede más firme y manejable, pero en este caso la idea es no poner azúcar en exceso.
10. Cuando ya sea más fácil manejarlas, se prepara un platito la mezcla deseada de polvito para revolcar las bolitas. Puede ser solo azúcar, azúcar con sal de grano, o chile natural molido. Con la ayuda de un tenedor se pasa la bolita al platito y con ayuda de una cuchara se empieza a “empanizar” y cuando se puede manipular con la mano, se toma y se termina de dar la forma.
11. Se pueden dejar así o bien envolverlas en papel celofán.
12. Quedan muy bien cubiertas y son suaves por dentro.

¡BUEN PROVECHO!