

PINOL DE QUINUA

Peso: 500 gr

Precio: 2,50 USD OFERTA hasta 30 enero 2011 → 2 USD

¿Qué es?

Es un preparado alimenticio a base de cebada (harina o conocida como machica), endulzantes como panela e ishpingo, especias (Canela) y quinua orgánica Certificada.

¿Cómo se lo consume?

Tradicionalmente el pinol se consume solo o diluyéndolo en agua, leche o jugos de frutas para niños y adultos. También se puede hacer algunos postres como le indicamos abajo. El pinol de quinua aporta con proteínas vegetales a éste producto típico en nuestra alimentación.

¿De dónde es originario?

Salcedo es el lugar donde principalmente se elabora y comercializa el pinol (sin quinua), varios pueblos y nacionalidades de la serranía del Ecuador consumen éste producto y ahora Productores Orgánicos de la Provincia de Chimborazo lo han innovado agregándole quinua certificada. Permittiéndonos disfrutar de un alimento alto en nutrientes, proteínas principalmente, con un valor cultural importante ya que éste era un alimento común para nuestros padres y abuelos que poco a poco se ha ido sustituyendo con otros productos.

Recetas con pinol de Quinua

Torreas de Pinol

<i>Ingredientes</i> 4 huevos separados, 4 tazas de Pinol de quinua, Aceite, Canela	<i>Preparación</i> Batir sólo las Claras a punto de nieve, luego agregar las yemas sin dejar de batir. Al estar bien unidas yemas y claras agregar una taza de pinol por clara de huevo, batir lentamente y luego amasar con una cuchara tomar un poco de la preparación y freír en aceite. Adornar con Canela y servir.
---	---

Receta de Dulce de Pinol

<i>Ingredientes:</i> 4 Cucharadas soperas de Pinol de quinua, 6 tazas de leche, 3 yemas de huevo, 1 taza de azúcar, 1 raja de Canela, 3 cucharadas soperas de ron, 2 tazas de fresas.	<i>Preparación</i> Mezcle las yemas con el azúcar, el pinol, la canela y la leche. Ponga todo al fuego. Cocine si dejar de mover hasta que vea el fondo de olla. Retire, agregue el ron y mézclelo. Separe unas cuantas fresas y haga un puré con un tenedor en un plato. Vierta la mezcla de pinol. Enfríe. Adorne con las fresas enteras. (Puede usarse cualquier fruta de estación.)
--	--

Galletas de pinol bañadas con chocolate

<i>Ingredientes</i> 200 gr de Pinol de quinua, 100 gr de mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 3 huevos, 10 gr de levadura en polvo, 1 pizca de sal, 150-200 gr de chocolate negro, 25 gr de aceite de girasol o mantequilla	<i>Preparación</i> Deja que la mantequilla coja temperatura ambiente, hasta que tenga el espesor de una pomada. Mezcla la mantequilla con el azúcar, añade los huevos y una vez que esté todo bien mezclado, incorpora el pinol, la levadura y la sal y mezcla bien con la ayuda de unas varillas hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos. Forra un molde de horno con papel de hornear y precalienta el horno a 225°C. Echa la masa en una manga pastelera e ir depositando círculos, del tamaño que quieras, sobre el papel. Deja espacio entre las galletas, ya que, aunque no crecen mucho, sí lo hacen un poco. Mete la bandeja en el horno unos 6 minutos hasta que se cuezan (deben quedar como bizcochitos). Déjalas enfriar. Echa en un bol de cristal el chocolate en trozos con el aceite/mantequilla, y ponlo a derretir en el microondas 1-2 minutos. Mézclalo bien hasta que no queden grumos. Baña las galletas en el chocolate deja escurrir y deja que se enfríen en la refrigeradora.
---	--

VISITE: www.delamataaola.wordpress.com volvamos a consumir productos nacionales...

