

¡Felices Fiestas!



BCD
Barcelona Centre de Disseny

Rosa d'Abissínia

Ingredientes para 6 personas:

750 ml agua

10 gr flor de hibisco deshidratada (rosa de Abissinia)

2 ramas de canela

2 anises estrellados

6 clavos de olor

2 hojas de laurel

10 gr jengibre fresco

4 semillas de cardamomo

2 granos de pimienta negra

Una pizca de nuez moscada rallada

Una pizca de haba tonka rallada

1 cítrico de temporada y de proximidad: Naranja, limón, pomelo panela o miel (opcional)

Elaboración:

Calentamos en una cazuela ancha, a fuego bajo, las especias (canela, anís estrellado, clavos, laurel, jengibre, cardamomo, pimienta) y la cáscara de una naranja (u otro cítrico). Si es necesario, agregamos un poco de agua. Removemos hasta que empiecen a salir los aromas. Agregamos el resto de agua y subimos a fuego medio. Cuando hierva, lo retiramos del fuego y añadimos las flores de hibisco, la nuez moscada y el haba tonka. Lo mezclamos bien y tapamos la cazuela. Lo dejamos unos 10 minutos. Mientras tanto, agregamos en una jarra de vidrio la naranja (u otro cítrico) cortada en rodajas. Colamos la infusión con un filtro fino para retirar las especias y la agregamos a la jarra. Comprobamos el punto de dulzura, con cuidado de no quemarnos, y rectificamos de azúcar o miel si fuera necesario. Una vez añadido, removemos hasta que se disuelva totalmente.

Lo servimos, ¡y a disfrutar!

Nota:

Para un máximo aprovechamiento de los alimentos, podemos utilizar frutas de temporada (naranja, limón, caqui, granada) en lugar de vasos o tazas para tomar la bebida. Cortamos la parte superior de la fruta y la vaciamos con cuidado. Colar la pulpa y el zumo extraído. Añadimos el zumo al agua junto con las flores de hibisco. Y con la pulpa restante podemos hacer bolitas energéticas triturándolas con almendras hasta conseguir una pasta. Hacemos bolas del tamaño de una avellana y las rebozamos en cacao puro.

Agradecimientos:

