Chongos zamoranos hechos en casa

INTRODUCCION

Los postres son alimentos que complementan la dieta y añaden un toque de refinamiento y buen gusto al diario placer de comer. La alimentación humana va más allá del solo acto de proveer de nutrimentos al ser humano. Una buena comida además de nutrir, debe satisfacer la necesidad de la sociedad refinada moderna, que considera el ""buen comer"' como una aventura en la que sus papilas gustativas se exponen cada vez a una gama más amplia de sabores.

Por otro lado, los consumidores más modestos, particularmente aquellos que tienen demandas elevadas de energía (individuos en crecimiento, mujeres que se encuentran gestantes o amamantando, trabajadores manuales) requieren de alimentos con una alta concentración de este nutrimento. En ambos casos, los postres contribuyen a satisfacer el afán de aventura culinaria y las necesidades de energía de algunos sectores de la población.

Por tradición los postres mexicanos, particularmente aquellos derivados de la leche, se han elaborado sin un control estricto de las variables que los afectan: calidad de la materia prima y técnicas tanto de elaboración como de conservación.

El INIFAP consiente de la importancia de estas variables y su influencia en la calidad de los productos terminados ha desarrollado y optimizado las técnicas de elaboración de postres en su planta piloto de lacticinios de Ajuchitlán, Querétaro. Estas técnicas están disponibles para aquellos productores que deseen darle un valor agregado a la leche.

Los Chongos Zamoranos representan una de las delicias tradicionales de la cocina mexicana, que tienen amplia aceptación y por ser elaborados básicamente con leche y azúcar, le dan un valor agregado a estos dos productos del campo nacional.

TECNOLOGIA

Los ingredientes que se relacionan a continuación son para elaborar Chongos Zamoranos, a partir de 5 litros de leche:
- Leche de vaca (5 litros) Azúcar, 1 kilogramo
- Canela al gusto
- Cuajo, 1 mililitro

Materiales empleados para elaborar Chongos Zamoranos:
- Bandeja de aluminio, peltre o acero inoxidable de no más de 2 centímetros de alto
- Estufa Cuchara de madera
- Cuchillo
- Frascos esterilizados de cristal con tapa

Procedimientos para la elaboración casera de Chongos Zamoranos:
- Deposite la leche en la bandeja, póngala al fuego y caliente a una temperatura de 36° C
- Cuando la leche tenga 36° C de temperatura, agregue 1/2 kilo de azúcar. A partir de aquí mantenga la leche a 36° C, hasta que se indique otro tratamiento térmico
- Posteriormente adicione el cuajo y agite por aproximadamente un minuto, para lograr una perfecta homogeneización de los ingredientes
- Deje reposar la leche por aproximadamente 30 minutos, hasta que cuaje
- Proceda a cortar la leche cuajada, haciendo con el cuchillo varios cortes longitudinales y transversales con un centímetro de distancia entre ellos
- Agregue el otro 1/2 kilo de azúcar sobre la cuajada
- Coloque las rajas de canela distribuidas al gusto entre los cortes de la cuajada que tienen forma de cubos
- Coloque la mezcla en el fuego y aumente la temperatura de la cuajada, agitando los cubos con la pala
- Cuando los cubos adquieran una coloración ámbar, o cuando al tomar una muestra de ellos, ésta rechina al tenerla en la boca, indica que los Chongos están en "su punto"
- Retírelos del fuego y deje que los chongos se enfríen para envasarlos en los frascos esterilizados
- Almacene los chongos a temperatura ambiente. La vida de anaquel depende de la esterilización de los envases de cristal; si se hizo adecuadamente, la vida de anaquel promedio será de 5 meses
- Comercialice los Chongos Zamoranos

Esta publicación está autorizada por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias.

Estas tecnologías son responsabilidad de quien las aplique.