

EL CABELLO DE ÁNGEL

Antonio Espinosa Lozano

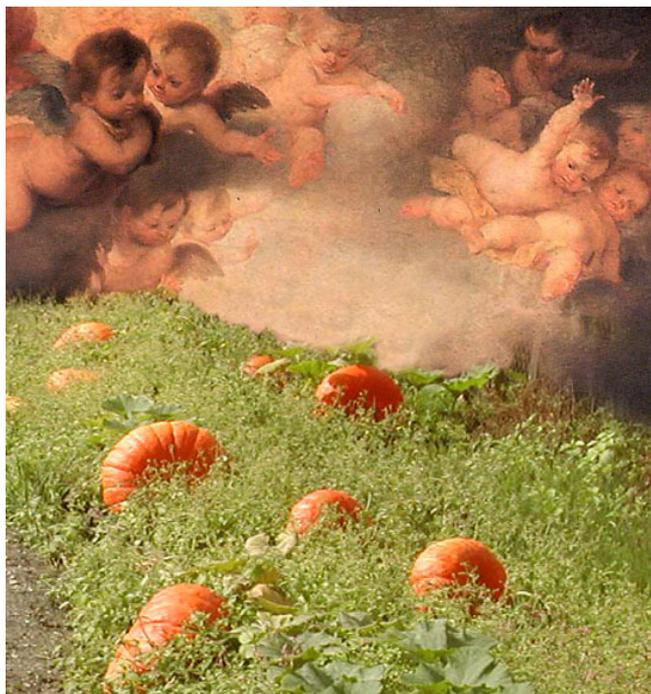
Introducción

Ha llegado el otoño, y con él el tiempo de las setas, jínjoles y, ¡cómo no!, de las Cucurbitáceas.

Entre las Cucurbitáceas encontramos las calabazas, ideales para hacer cabello de angel. La receta es la siguiente:

Receta

1. 1500 g de pulpa de calabaza
2. 1 rama de canela
3. 1 corteza de limón
4. 1/2 L de agua
5. 2.500 g de azúcar



Alegoría sobre el cabello de ángel

Ejecución

Cocemos la calabaza durante dos horas aproximadamente, dependiendo del volumen de la calabaza y, una vez cocida, la partimos y sacamos la pulpa (los hilos o cabellos).

Aparte, hacemos un almíbar con:

1. 1/2 L de agua
2. 2500 g de azúcar
3. 1 rama de canela
4. 1 corteza de limón

Cuando el almíbar haya cocido, reducido y absorbido el aroma de la canela y limón, le quitamos el limón y la canela y le añadimos la pulpa de calabaza (sin que lleve mucha agua) y dejamos cocer hasta que el cabello esté dorado y haya reducido el agua, quedando listo para trabajar el cabello.

El cabello se puede utilizar para hacer pasteles de cabello, pastelillos, cordiales o palmeras, entre otros muchos productos de confitería.

Otros frutos del Otoño

En estas fechas de Otoño, tenemos también algo muy murciano que ya se consumía hace miles de años. Me estoy refiriendo a la granada, la cual se puede consumir sólo los granos o acompañados de vino tinto y azúcar o también acompañados con miel.



Fruto de *Punica granatum*, la granada.

Es este tiempo también de los Jínjoles. ¿Sabe usted que son los jínjoles? ¡Esto lo dejamos para una próxima vez!