

Femeninas

Creo tu propio estilo

Tu email

Email de tu amiga

Contáctate a una amiga

Enviar

Home

Índice

Recomendamos

Estética

Decoración

Peluquería

Foros

Links

Cont

Facebook: [Hacerse Amiga](#) | [Unirse al Grupo](#) | [Compartir](#) | [Regístrate Aquí en Femeninas](#)

Flores con Mariposas

Parecía una Orquídea Normal pero una

Mariposa estaba por Nacer.

Vote [Puntos.com.ar](#) Dimes Flores

Axilas Sin Manchas

Entérate de los beneficios de Dove Dermo

Aclarant.

[sohjalobrazos.com.ar](#)

Arreglos de Flores

Entrega en el Mismo Día. ¡Compra Hoy! a

Todo México.

[www.Florist.com.mx](#)

Cocina

[Dumas Catering](#)[Glamour en Delantales de cocina](#)[Línea de delantales Fatto in Casa](#)[Los Ciervos Catering](#)[Los Ciervos Catering cenas protocolares](#)[Los Ciervos Catering con un servicio especial](#)[Platos de Otoño Gourmet](#)[Schuster Mercado Gourmet](#)[Essen en su 30º aniversario](#)[Consejos para armar una mesa dulce](#)[Quesos de postre: sencillos y apetitosos](#)[Repostería Casera](#)[Abadito al Limón](#)[Catar un aceite de Oliva](#)[Lemo al champaign con panceta](#)[Chef en Cocina Regional y Latina Gourmet](#)[Red Argentina de Cocineras Invita](#)[Receta para apasarar](#)[Peras rellenas con humita](#)[Pastas al Huevo](#)[Cocina con Flores](#)[Análisis sensorial del Queso](#)[Cocina Molecular](#)[Los Quesos se prefieren Gourmet](#)[Quesos: en la inmensa variedad está el gusto](#)[Tabla de Quesos](#)[Espuma de Malbec y rosas](#)[El aceite de oliva](#)[Quinta](#)[El perfume de los olivos](#)[Accesorios de Moda](#)[Adelanto Moda Primavera Verano 2010](#)[Aire Acondicionado](#)[Alquiler temporario](#)[Amnesia Ibiza](#)[Amor y Pareja](#)[Amway Argentina](#)[Animación de fiestas](#)[Aprender musica](#)[Argentina generando tendencia en moda X la calle](#)[Aromaterapia](#)[Artesanía Árabe](#)[Artículos para decoración de ambientes](#)[Asesoramiento para saber vestir](#)[Astrología](#)[BAF](#)[BAF invierno 2010](#)[Bahceek](#)[Bandas de música](#)[Ballets de manos y pies](#)

Cocina : Cocina con Flores

Platos exóticos y sorprendentes descubriendo el placer de cocinar con flores

[Anuncios Google](#) [Recetas De Cocina](#) [Recetas Cocina](#) [De Recetas De Cocina](#) [Recetas Cocina Fácil](#) [Fotos Recetas Cocina](#)

Descubrir el placer de cocinar con flores

Sabores exóticos y sorprendentes que pueden hacer la delicia de cientos de platos

Quien quiera que piense que cocinar con flores es algo novedoso o extravagante no tiene más que acercarse a los recetarios de la cocina andalusí para percatarse de que existen innumerables alusiones al uso de las flores en la cocina. Si nos remontamos unos siglos, comprobaremos el empleo culinario de las flores en culturas como la romana, la griega o la hindú. Además de un agradable sabor y aroma, hacen más atractivos distintos platos, vinos y licores.

Las flores aportan matices de frescura y sabores inusuales que sorprenden al comensal. Aunque se utilicen de forma decorativa, sus llamativos colores y los atractivos olores que desprenden, no cabe duda de que estimulan los sentidos.

Son innumerables las flores que se emplean; desde pétalos de rosa recién cortados, magnolia, jazmín, flores de azahar, de malva, de mejorana, violetas, la hierba luisa, capuchina...

Cultura culinaria de las flores

En diversos países de Oriente, se usan desde tiempos antiquísimos las flores de rosa, del naranjo y el limón como condimento de deliciosos platos y como ingrediente de confituras.

En los países bañados por el mar Mediterráneo se conoce más el uso culinario de las flores de calabaza y calabacín, bien de primer plato como de guarnición, rellenas, fritas, etc.

La cultura gastronómica mexicana siempre ha destacado por los manjares de flores, aunque con el tiempo se ha ido perdiendo.

Cocinar con flores

A la hora de escoger flores para la cocina hay que seguir unas pautas tan rigurosas casi como con las setas, ya que las hay comestibles y también tóxicas. Ser precavido y tener claro que no todas las flores se pueden comer, son dos premisas que se deben tener en cuenta antes de consumir cualquier flor. Las flores de la floristería, por ejemplo, no son las más indicadas, ya que para mantenerlas frescas suelen añadir al agua conservantes que resultan tóxicos para la salud.

No obstante, cuando se cocina con flores, conviene seguir unas normas culinarias, tal y como se hace con el resto de alimentos:

- Procure que las flores realcen el sabor del alimento principal y que no lo enmascaren.
- Consulte con un especialista en el tema en caso de dudar si una flor es comestible.
- Coja las flores de día y con tiempo seco.
- Recoja tan sólo las que se vaya a utilizar en ese momento.
- Lave las flores con sumo cuidado en agua fresca, sin arrugar los pétalos.
- Elimine los estambres, los pistilos y la base blanca de los pétalos para evitar que den un gusto ligeramente amargo.
- Una vez lavadas, déjelas colgando para que se escurran, y séquelas con delicadeza con ayuda de una servilleta, cogiéndolas por el tallo.
- Algunas flores se pueden secar para usar fuera de temporada, como la lavanda, el brezo o las rosas.
- La mayor parte de las flores se pueden conservar en el frigorífico y aguantan frescas y en perfecto estado durante una semana.

Ejemplos de platos exóticos y sorprendentes

* Los pétalos de rosa recién cortados, dorados en la sartén sin una gota de aceite y espolvoreados con azúcar hasta quedar escarchados. En países como Argelia o Túnez se emplean para perfumar platos como el cus cus y ciertos guisos de cordero. Su agradable aroma, su belleza y su sabor dulce las convierten en un atractivo ingrediente. Hoy día, se emplean frecuentemente en ensaladas acompañadas de frutas. Cuanto más perfumadas sean las rosas, más sabor y más olor dejarán en el plato.

* Las ensaladas de pétalos de crisantemo o de magnolia, flores de jazmín y de hibisco son ideales como guarnición de las aves y los pescados.

* Las flores de jazmín son muy utilizadas en Indonesia para perfumar platos de pollo y otras aves.

CON UNO - P.M. / P.M. / P.M.
 REPETITORIA
 KAHAM
 P.M.
 M.O.L.
 A.P.P. RAN
 KAHATE
 KEMA DE HUEVO
 PURO

- * La flor de menta, de tomillo o de cebollino combinan estupendamente con el pescado.
- * En Europa, las flores se usan básicamente para aromatizar bebidas. En las ensaladas, se limitan a decorar, aunque cada vez es más frecuente encontrar mantecillas compuestas que se condimentan con pétalos de flores de jazmín, de naranjo o de limonero.
- * Las capuchinas, unas de las más utilizadas desde antiguo, debido a su sabor algo picante al principio recibían el nombre de berros de las Indias. Se emplean en ensaladas y combinan muy bien con perejil, estragón y cebolletas.
- * Las violetas combinan especialmente bien con las endibias y como relleno para tortillas. De sabor suave y delicado, se pueden consumir frescas, secas y confitadas.
- * La flor de lavanda puede añadirse al conejo, al pollo y al arroz, así como emplearla para elaborar dulces y helados.
- * Las caléndulas eran muy apreciadas en la antigüedad por sus cualidades comestibles en La India, Grecia y algunos países árabes. Por su ligero sabor amargo, la caléndula se empleaba, junto con sus hojas, para aromatizar caldos y bebidas.

Flores de calabacín con mozzarella

- 1 o 2 flores de calabacín por comensal, según tamaño
 - 1 cucharadita de levadura
 - leche
 - harina
 - 1 filete de anchoa por flor
 - queso mozzarella
 - sal
 - aceite
- Abri las flores y limpiarlas delicadamente debajo del grifo.
- Preparar una pasta (para rebozar) con leche, harina, sal y la levadura.
- Poner en medio de cada flor un trocito (tamaño de 1 bastoncito) de mozzarella y 1 filete de anchoa o un poco de crema de anchoas y enrollar la flor como si fuera un paquetito.
- Colocar los paquetitos en la pasta para envolverlos bien con ella, y cogiéndolos con una cuchara freírlos en aceite muy caliente.
- Servirlos enseguida.

Helado de manzanilla

- 2 y 1/2 decilitros de nata líquida
 - 8 yemas de huevo
 - 250 grs. de azúcar
 - 1 decilitro de agua
 - Infusión
 - 15 grs. de flores de manzanilla
 - 2 decilitros de agua
- Preparar una infusión con la manzanilla y 2 decilitros de agua, dejar enfriar.
- Preparar el almibar hirviendo el azúcar con 1 decilitro de agua durante 5 minutos.
- Batir las yemas de huevo, añadir poco a poco y batiendo el almibar.
- Incorporarle la infusión de manzanilla colada, removiendo bien.
- Agregar la nata batida, primero una pequeña cantidad y luego el resto de la nata con cuidado.
- Verter en un molde, tapar y entrar en el congelador un mínimo de 6 horas.
- Formar bolas con el aparato especial y servir.

Helado de lavanda

- 1 puñado de flores de lavanda
 - 2 tazas de nata líquida
 - 1/2 taza de miel
 - 4 huevos
- Mezclar las yemas de los huevos con la nata y la miel.
- Cocer esta crema al baño maría hasta que se espese.
- Añadir las flores de lavanda.
- Mezclar y verter la crema en el congelador, batiéndolo un par de veces mientras se hace.

NO CONSUMIR JAMAS LAS FLORES DE LA FLORISTERIA ya que para mantenerlas frescas añaden al agua conservantes que son tóxicos para nuestra alimentación. Es preferible comprar flores preparadas para plantar, presentadas en macetas o bandejas, que se pueden adquirir en invernaderos, herbolarios o floristerías especializadas. Hay flores comestibles y otras tóxicas, en caso de duda se debe buscar información en una guía de plantas o mejor aun, consultar al farmacéutico o al herbolario.



No se crean que el uso de las flores en la cocina es algo extravagante o de rabiosa actualidad. Basta con repasar la amplia bibliografía gastronómica para atestiguar que también en la cocina está casi todo inventado. Imagínense si la utilización de las flores es tan ancestral como naturalista que con sólo remontarnos a la Antigüedad Clásica, podremos comprobar como los romanos perfumaban ya por entonces con ellas sus platos. En las recetas de Apicio, se hablan de pétalos de rosa, de flores de mejorana en los picadillos y de salsas hechas con azafrañadas flores de cártamo (alazor) e incluso aromatizaban los vinos con rosas o violetas. En concreto se habla de un pastel de rosas, perfumado y adornado por los pétalos de esta flor.

A los romanos también les fascinaban las flores de malva y al parecer a Carlomagno le encantaban preparadas en ensalada, lo mismo que en tiempos de la Baja Edad Media los narcís constituyeron el vistoso capricho de varios reyes galos en más de un plato.

Bastantes siglos antes, en La Odisea, habla Homero de cierto país cuyos habitantes se alimentaban de flores de loto. Una referencia nada extraña si tenemos en cuenta que estas flores se han utilizado desde tiempos inmemoriales por la inimitable cocina china, junto a otras como la magnolia y el jazmín.

Del mismo modo, la delicada cocina japonesa viene utilizando los crisantemos, entre otras flores, en distintos platos, en especial los de Año Nuevo, así como en ciertas ensaladas de los últimos meses del año.

De estas influencias japonesas es de donde debió de "beber" Prosper Montagné, afamado cocinero y tratadista en el París de entreguerras, creador de una Ensalada Francillon que lógicamente la incorpora. En Oriente medio y lejano las flores de rosa y de naranjo se han usado también desde muy antiguo, mientras que las regiones mediterráneas y en México se han decantado siempre por las flores de calabaza y calabacín tanto como primer plato así como para utilizarlas de guarnición, rellenas, fritas, etc.

En la actualidad, en Oriente Medio se utiliza sobre todo los capullos de rosa secos como condimentos y se hacen confitures con los pétalos de esa flor.

ALIMENTACIÓN Y SALUD

Bijoutería
Bobbi Brown Cosmetics
Botonera Lavalle
Buenos Aires alta Moda Inverno 2010
Buenos Aires Moda
Búsqueda laboral
Calzado Femenino
Camara de fotos digital
Cartelera de actividades
Carteras y bolsos de piel
Casa y Hogar
Cefalitis
Christian Dior
Cocot bombachas y tanga
Cocot camisones pijamas y batas
Cocot condiciones de venta
Cocot conjuntos de ropa interior
Cocot corpiños
Cocot lencería fina
Cocot Mallas
Cocot media y zoccos
Cocot panty medias
Cocot ropa deportiva
Como Maquillarse
Como Pintarse las Uñas
Concursos
Correo de Lectoras
Cortes Cabello
Cosmetología
Cuestiones legales
Cuidado de la Salud
Cuidado del cabello
Cuidado del cuerpo
Cuidados de la piel
Cursos de Maquillaje
Cursos y carreras
Decoración de Ambientes
Decoración infantil
Depilación
Deportes
Desfile de Moda Jorge Ibañez
Desfile de Moda Silkey
Desfiles de moda Buenos Aires
Desfiles Moda Milan
Desfiles Moda New York
Desfiles Moda Paris
Desfiles Moda Vestimenta Hombre
Día de la mujer
Día del Padre 2010
Días de Spa en Buenos Aires
Días especiales
Ejercicios abdominales
Ejercicios para brazos
Embarazo y bebés
Entrevistas a diseñadores de moda
Escritores y Libros
Estética
Estilos de maquillaje
Exposición de Belleza Cosmesur

Fior de calabaza

Pero es, como ya hemos mencionado en Extremo Oriente donde las flores participan con más frecuencia en la cocina propiamente dicha. Son muy comunes:

- las ensaladas de pétalos de crisantemo o de magnolia, flores de jazmín y de hibisco con las aves y los pescados,
- lirio amarillo para condimentar las salsas y los caldos
- los nanos tienen una gran relevancia en diversas especialidades de las cocinas indostánicas, mientras que
- en Indonesia se usan las flores de jazmín para perfumar platos de pollo y otras volaterías.
- Los pétalos de rosa en países como Argelia o Túnez, donde las emplean con profusión para perfumar platos como el *cus cus* o ciertos guisos de cordero.
- En Europa, las flores tienen sobre todo una utilidad aromatizante en bebidas y licorería. En las ensaladas, su papel suele limitarse principalmente a una función decorativa, sin embargo es frecuente encontrar mantequillas compuestas que se condimentan con pétalos de flores de jazmín, de naranjo, de limonero o de ajo.
- La menta en flor, la flor de tomillo o la del cebollino casa a las mil maravillas con el pescado,
- así como las flores de tilo y de jazmín, que también pueden mezclarse a algunas farsas.

**Hibisco**

- Las violetas silvestres forman un feliz matrimonio con el buey,
- las flores de ajedrea con la ternera.
- las de salvia con el cerdo y los callos y
- las de menta y tomillo con el camero.

Otra flor ya mencionada y muy culinaria es la flor de calabacín, tan en boga entre los cocineros de Niza allá por los años ochenta y particularmente realizada por el entonces rupturista chef Jacques Maximin.



Y es que en Francia no sólo esta flor ha sido relevante en la gastronomía, sino que otras como la violeta han dejado su marca en algunas preparaciones de truchas, pichones y distintos tipos de tortilla y revueltos, sin olvidarnos de los aromáticos sorbetes, mientras que en el Hidi las flores del melocotón se empleaban en deliciosas ensaladas.



Capuchina

En España, quien piense que cocinar con flores es algo novedoso o estrafalario no tiene más que acercarse a los recetarios de la cocina andalusí y a los manuales de los cocineros de los reyes españoles de los siglos XVI y XVII, para percatarse que ya hace mucho tiempo era norma general su gran utilización.

Existen innumerables alusiones a los pétalos de rosas confitados, los pastelillos rellenos de confitura de saúco, el licor de alibei, las carnes aromatizadas con flores de azahar... Refinada costumbre que retomarian íntegramente los dos grandes cocineros de los Austrias, Diego Granado y Martínez Montolio. Hoy en día los ejemplos son más puntuales y escasos pero no menos interesantes y eso a pesar de que no hay límites en este terreno. Siempre hay que procurar de todas formas que las flores realicen el sabor del producto principal y que no lo enmascaren.

Eso lo sabe bien quien reclama para sí el nombre de "cocinero de postres" Albert Adrià que en su delicioso libro "Los postres del Bulli" nos ofrece unos ejemplos apasionantes como el Granizado de uvas con toques florales y frutas en el que interviene un sugestivo azúcar de rosas. Con la misma flor monta dos preparaciones como son el Sabayón de rosas y la gelatina de su agua que acompaña a un helado de canela con granizado de mandarina. Postre que según el autor señala tiene claras resonancias marroquíes.

Isaac Salaberría del Fogollaga utiliza en un plato salado una infusión floral. Se trata de unas vieiras prudentemente horneadas que descansan sobre una delicada infusión de flores de manzanilla y tomillo, que para más naturalidad tiene el contrapunto de un meloso tomate confitado con aceite de ajos y albahaca y un puré de nabos.



Flor de loto

Pero quien se lleva la palma en estos juegos florales es sin duda el astro francés Marc Veyrat que desde el cuadro encantador de su Auberge de l'Eridan en los bordes del lago D'Annecy, en la zona más bucólica de los Alpes, nos ofrece una golosa cocina basada en singulares plantas y flores de su entorno natural. Como betones de muestra de sus recetas -portentos de sutil y difícil simplicidad- baste citar algunas lindetas como: Los huevos de codorniz con flores de salvia y caviar, Salsitas gratinadas con sus flores, Dorada a los aromas de amapola, Tarta de pasta quebrada con fresas del bosque a la flor de saúco con fritos de flores de acacia, por no hablar de su Consomé de violetas salvajes o los Lenguados asados con idéntica flor de la que el propio Veyrat señala que al mencionar la palabra violeta "se piensa en el color símbolo de la elevación espiritual."

Beautyworld[Fashion & make up](#)[Femeninas Website](#)[Feria Puro Diseño](#)[Fiestas de cumpleaños](#)[Fiestas y eventos](#)[Fontenla](#)[Fragancias](#)[Franquicias y Negocios](#)[Fútbol](#)[Gimnasio](#)[Gimnasio para casa](#)[Hierbas curativas](#)[Historia de la Moda](#)[Hombre](#)[Horóscopo](#)[Hotel Ibiza](#)[Hoteles Spa de Argentina y Latinoamérica](#)[Ibiza moda](#)[Ibiza Pacha](#)[Kinesiólogía](#)[Lanzamientos Inauguraciones 2010](#)[Lencería](#)[Lencería femenina de moda](#)[Liquidaciones y promociones 2010](#)[Looks de moda antes y después](#)[Looks de peinados para verse bien](#)[Lugares de Vacaciones](#)[Lux](#)[Maquillaje](#)[Mamillería Novias](#)[Maquillaje según rostro](#)[Maquillajes verano Ibiza Christian Dior](#)[Mi bebé](#)[Microdermoabrasión](#)[Moda](#)[Moda Argentina en el Bicentenario](#)[Moda chicos otoño invierno 2010](#)[Moda chicos primavera verano 2010](#)[Moda diseño Argentino](#)[Moda e Imagen por FB](#)[Moda en la Calle](#)[Moda en la web](#)[Moda en las vidrieras](#)[Moda femenina primavera verano 2010](#)[Moda hombre primavera verano 2010](#)[Moda hombres otoño invierno 2010](#)[vidrieras Europa](#)[Moda Hombres otoño-invierno](#)[Moda masculina Internacional](#)[Moda mujer otoño invierno 2010 vidrieras Europa](#)[Moda otoño invierno 2010](#)[Moda para señoras](#)[Moda practica para la mujer actual](#)



RICAS Y BELLAS

De todas formas a la hora de coger flores para la cocina hay que tener mucho cuidado. Hay que seguir unas pautas tan rigurosas casi como con las setas. Primero, sólo utilizar flores comestibles y procurar que no hayan sido tratadas con pesticidas.

Ojo, porque las flores de las floristerías, muy bonitas, pero han podido ser tratadas con productos químicos. En caso de duda, referente a una flor si es comestible o no, es mejor consultar con un especialista en el tema. También hay que tener en cuenta que hay que cogerlas de día y con tiempo seco. Coger sólo las que se van a utilizar al momento.

Lavarlas en agua fresca. Eliminar los estambres, los pistilos y la base blanca de los pétalos porque si no luego nos darán un gusto un poco amargo. También es verdad que algunas flores como la lavanda, el brezo o las rosas que pueden secar para usar fuera de temporada.

En cuanto a sus aplicaciones, hay un tipo de flores que se utilizan porque prestan delicados aromas y sabores en lo que intervienen. Por ejemplo: la lavanda, los pétalos de rosa, el azahar, y la capuchina aromatizando muchas veces cosas tan dispares como sorbetes, licores, vinos, té, natillas, mermeladas o gelatinas.

Por cierto esta última, la capuchina, planta originaria del Perú, y conocida en sus inicios como Mastuerzo Indio, se puede decir de ella que es culinariamente como el cerdo o el pato, es decir, que se utiliza de cabo a rabo. Sus hojas de fuerte sabor picante suelen recordar a los berros, sus flores (amarillas, naranjas, rojas o de color crema) son de una suave fragancia y poseen cinco largos pétalos. Por último, sus semillas se preparan encurtidas al estilo de las alcaparras.

Sin embargo hay otras flores que son más propiamente decorativas. Es el caso de los crisantemos, las flores de borraja que son moradas y muy vistosas, los geranios jaspeados, las caléndulas que son amarillas y dan un color precioso a una ensalada por ejemplo.

Pero aunque digamos que son decorativas, también su vista estimula mucho el paladar, por tanto también puede decirse que tienen un factor gustativo

Flores en la cocina

Aunque, como suele decirse, nada nuevo hay bajo el sol, la utilización de las flores en la cocina se puede decir que está de moda. En los mejores restaurantes nos encontramos las ensaladas y postres y todo tipo de platos salpicados de preciosos pétalos de colores y llenos de sus aromas.

Sin embargo las flores ya se usaban desde la antigüedad, por supuesto para la fabricación de perfumes, pero también en la cocina. (Y todo junto en algunos recientes postres de autor que ostentan nombres y tratan de evocar determinadas colonias de conocidas marcas!).

Rosas, violetas, lavanda, caléndulas o pensamientos, se han cultivado además de por su belleza, por su aroma y sabor. A nadie le extraña el empleo de agua de rosas o de azahar en cualquier receta, ya que estos aromas están profundamente arraigados en nuestra repostería tradicional. En la cocina árabe y del mediterráneo no faltan las flores, ya sea en forma de extracto, o bien secas y molidas junto con especias para dar sabor.

El propio azafrán, sin ir más lejos, indispensable en la cocina española, no deja de ser parte de una flor. Lo mismo sucede con otras especias como la vainilla. Desde luego, conviene asegurarse bien de que son comestibles y no arriesgarse jamás, ya que hay flores muy bonitas, como la dedalera o el acónito, extremadamente venenosas. Las flores que se van a utilizar en la cocina no deben haber sido tratadas con insecticidas, por lo que lo mejor es emplear sólo las que cultivemos nosotros mismos.

Preparación

Las flores deben cortarse por la mañana, antes de que el sol esté alto. Se escogerán flores en perfecto estado y las de mejor olor. Lo indicado es cogerlas el día que se van a utilizar.

Los estambres y el cáliz se separan y a los pétalos se les corta la parte blanca de la base que puede resultar amarga. A continuación hay que lavarlos muy bien, en un colador bajo el grifo, teniendo cuidado de que no quede ningún insecto, y por último, se secan con cuidado con papel absorbente.

Utilización en la cocina

Los pétalos de flores se pueden utilizar frescos o secos.

Frescos tienen menos sabor, pero quedan muy bien en ensaladas y postres, a los que aportan colorido, aroma y textura. Teodoro Bardaji, a mediados del pasado siglo, nos da una receta de "Ensalada Marichu" compuesta de patatas cocidas, mayonesa, huevos duros y violetas frescas. Como veis, no hace falta viajar mucho, ni buscar recetas ultramodernas, ni siquiera remontarse a la cocina medieval, para encontrar estas combinaciones.

Los pétalos secos sirven para elaborar infusiones y tanto frescos como secos, prestan su aroma a jarabes y licores.

Jarabe de flores

Para 250 mililitros de agua, se cuecen 125 gramos de pétalos de rosa y 400 gramos de azúcar. Se disuelve bien el azúcar y a continuación se cuece 10 minutos y se cuela.

Otra forma de hacerlo es la siguiente: hervir la mitad del agua y dejar los pétalos en infusión durante 2 horas. Con el resto del agua y el azúcar se hace un almibar y se mezcla con el agua de la infusión colada. Este jarabe es susceptible de diversos usos en postres, helados, cremas, bizcochos, frutas, etcétera. Además puede servir para bañar pétalos o flores que se utilizan como elemento decorativo.

Con los pétalos frescos se elaboran mermeladas, confituras y jaleas. También se pueden preparar escarchados. Así lo hacía la famosa confitería madrileña "La Violeta", que abrió en 1915 en la plaza de Canalejas y cuyo dulce más famoso eran las violetas naturales escarchadas, y su sucedáneo económico: los caramelos de violeta.

Para escarchar

Se utilizan pétalos de rosa, violetas y flores de manzano o cerezo entre otras. Se lavan bien y se secan perfectamente. Se bañan con una capa muy ligera de clara de huevo y se cubren con azúcar blanquilla, en fina capa también. A continuación se extienden sobre una rejilla y se dejan secar. Se conservan uno o dos días.

Para aromatizar azúcar

Se mezclan con azúcar blanquilla a razón de una taza de pétalos de rosa o violeta (apretándolos un poco) por cada

[Moda primavera verano 2010](#)

[Modelos Masculinos](#)

[Muebles con estilo](#)

[Mujeres Emprendarias](#)

[Mujeres en el poder](#)

[Mundial 2010](#)

[Mundo de Chicas a Diario](#)

[Navidad](#)

[Notas](#)

[Notas de interés femenino](#)

[Notas sobre deporte y salud](#)

[Notebook](#)

[Noticias](#)

[Noticias de musica artistas y bandas](#)

[Noticias sobre moda](#)

[Novias](#)

[Novias 2010](#)

[Nutrición](#)

[Obras de Arte](#)

[Obras de Teatro](#)

[Observatorio de Tendencias de INTI 2010](#)

[Observatorio de Tendencias de INTI 2011](#)

[Once en Buenos Aires](#)

[Otorrinolaringología](#)

[Paseoaliso](#)

[Pantalón de Jean](#)

[Peinado](#)

[Peinados de fiesta moda](#)

[Peinados en pasarelas](#)

[Peluquería](#)

[Peluquerías](#)

[Perfume Importado](#)

[Perfumerías](#)

[Perros de Raza](#)

[Pastañas](#)

[Peter Pan](#)

[Pielés](#)

[Política](#)

[Ponchos Artesanales](#)

[Producciones Fotograficas](#)

[Productos de belleza](#)

[Productos de cuidado intimo](#)

[Productos de Maquillaje y cosmetica facial](#)

[Productos para el cabello](#)

[Profesores](#)

[Promo en estética del mes](#)

[Propuestas Día del Amigo](#)

[Que ponerse esta Primavera verano](#)

[Quinceañeras](#)

[Ramos tocados coronas y souvenirs](#)

[Recetas cena fin de año](#)

[Recetas de cocina](#)

[Recetas de ensaladas](#)

[Recetas Dulces](#)

[Reflexología](#)

[Regalo para niños](#)

[Regalos mama](#)

[Regalos papa](#)

[Restaurant Bares y Discotecas](#)

dos de azúcar. Si se quiere un sabor más fuerte, se pueden triturar los pétalos. A continuación se extiende la mezcla en una bandeja de horno y se introduce en el horno a 50° hasta que esté todo bien seco.
Otra forma de hacer azúcar aromatizado es mezclar 50 gramos de pétalos por cada 200 de azúcar y guardar en botes herméticos durante 15 días.
En ambos casos, se cuele después para eliminar las flores.
Este azúcar sirve para todo tipo de repostería o para añadir a las infusiones.

Cómo hacer agua de rosas casera

Se ponen en un cazo 2 partes de pétalos de rosa por 3 de agua y se cuece a fuego lento 1 hora.
Se cuele y se une otra vez con la misma cantidad de pétalos frescos y se cuece otra hora.
Se vuelve a colar y se reduce si se desea un sabor aún más intenso. Esta preparación sirve para aromatizar postres y guisos y por supuesto se puede hacer también con otras flores como el azahar.
Para secar los pétalos se colocan extendidos sobre un paño en bandejas y se tienen 4 días en un lugar seco y oscuro. Deben quedar crujientes como el papel, para lo cual se pueden terminar de secar en el horno a temperatura muy baja (50°) o bien en el horno caliente y apagado.

Otros usos
Las flores secas se utilizan para infusiones y para aromatizar jarabes y aceites. También se pueden añadir molidas a guisos o postres y sirven para adomar.
Aceite de flores: se mezclan 6 partes de un aceite suave, como girasol o maíz con 1 de pétalos secos picados, se deja macerar 24 horas y se cuele.
Jarabe de flores secas: Se mojan dos cucharadas de flores secas con 150 mililitros de agua y se dejan toda la noche en maceración. Al día siguiente se cuele y se añaden 200 mililitros más de agua y 350 gramos de azúcar. Se pone al fuego y se cuece hasta que adquiera la consistencia de un jarabe.

Alejandra
Chef
Email: alexgarciahauw@yahoo.com.ar

Anuncios Google [Recetas Y Cocina](#) [Recetas Cocina Pasta Video Recetas Cocina](#) [Cocina Recetas](#) [Recetas Cocina Pollo](#)

Más Información acerca de Cocina con Flores en internet

Buscar Cocina con Flores en: [Google](#) | [Yahoo](#) | [Bing](#)

Flores con Mariposas
Parece una Orquídea Normal pero una Mariposa estaba por Nacer.
VoloPapilio.com.mx/DisenoFlores

Parador San Miguel Oaxaca
hermoso Hotel de 4 estrellas
Excelente servicio, en el centro
www.paradorsanmigueloaxaca.com

Axilas Sin Manchas
Entérate de los beneficios de Dove
Demo Aclarant
nobajelsofbrazos.com.mx

Anuncios Google

Tu email Email de tu amiga Contale a una amiga

[< Nota Anterior](#) | [Ir al menú](#) |

Contenidos gratis para tu sitio web, canales de moda y belleza en XML RSS

XML RSS

Ricos y Famosos

Rinoplastia

Ropa deportiva

Rumba

Seminario Asesoramiento Imagen para la Mujer

Servicios

Suetera Artesanales

Taller literario

Talleres y cursos

Tejidos Artesanales

Telefono celular

Telefono inalámbrico

Tendencia Moda chicos otoño Invierno 2011

Tendencia moda hombre primavera verano 2011

Tendencia Moda infantil primavera verano 2011

Tendencia moda mujer primavera verano 2011

Tendencia moda primavera verano 2010

Tendencias moda mujer vidrieras verano 2011

Tendencias moda primavera verano 2011

Tortas

Tratamientos

Tratamientos para el cabello

Turismo para esta temporada

Uvas exportación San Juan

Vacaciones de Invierno

Velas esencias aromaticas y sahumerios Verano 2010

Vestidos de Navia

Vestidos Quinceañeras

Viales

Videos Maquillaje

Vinos

Yates Barco Ibiza

zapatillas

Zapatos moda 2010

Accesorios de moda 2009

Accesorios de moda invierno 2009

Accesorios moda verano 2009

Cosmesur 2009

Desfile New York Invierno 2009

Desfiles SAAM 2009

Desfiles moda primavera verano 2009

Lanzamientos liquidaciones y promociones 2009

Moda chicos otoño invierno 2009

Moda chicos primavera verano 2009

Moda Femenina otoño invierno 2009

Moda Femenina primavera verano 2009

Moda Hombres primavera verano 2009

Navidad 2009

Tendencia de moda otoño-invierno 2009

Tendencia moda primavera verano 2009

Vestidos de Fiesta 2009

Accesorios de moda otoño-invierno 2008

Accesorios Moda Primavera verano 2008

Cartelera de actividades 2008



Mari Carmen A. ganó 3.306€ en Botemania

Cuando vi como me tocaba el bote... ¡me puse como loca! ¡Es la segunda vez que me toca en una semana!

En botemania.com creamos ganadores cada día.

¡Juega Ya! ▶

Buscar

- [Nutrición](#)
- [Archivos](#)
- [Envía tu consulta](#)

Descubre las flores orgánicas comestibles

Anuncios Google

Cursos de Gastronomía
Estudia en tu Casa, de la Manera Más Rápida, Práctica & Económica!
InstitutoMaurer.com

Papillas para cada etapa
Encuentra una amplia variedad de alimentos saludables para tu bebé
www.Gerber.com.mx

Flores Para Tu Boda
Flores, ramos y decoración floral para tu Boda en Cozumel.
BodaClick.com.MX/F

Arreglos de Flores
Entrega en el Mismo Día.
¡Compra Hoy! a Todo México.
www.Florinet.com.mx



Existe una cantidad asombrosa de flores orgánicas que pueden utilizarse para ampliar la gastronomía del hogar creando sabrosos y deliciosos platos, postres, dulces, ensaladas, etc...

Para que sorprendan a la familia hoy les daremos una pequeña lista de estos coloridos alimentos que nos provee la madre naturaleza.

- **Caléndulas**

Su sabor el ligeramente amargo por eso es común encontrarla como integrante de ciertas bebidas, además debido a su poder cicatrizante se la emplea en la elaboración de pomadas. Las flores de Caléndula son amarillas, naranjas, marrones o bicolors y de éstas sólo se emplean los pétalos en ensaladas, o postres como los flanes y budines.

- **Rosas**

Se usa esta flor principalmente para elaborar dulces como el tan conocido dulce de

Rosa Mosqueta, también participa en la elaboración de **tartas, ensaladas de frutas, pimpollitos en vinagre y en ciertas salsas para mariscos.**

- **Geranios**

Se los emplea para **aromatizar tortas y pasteles** y sólo sirven las flores más frescas ya que pierden su olor muy rápido. Sus aromas son: *Pelargonium graveolens* (rosa), *Pelargonium crispum* (limón), *Pelargonium odoratissimum* (manzana), y *Pelargonium tomentosum* (menta).



- **Claveles y Clavelinas**

Se suele usar los pétalos como integrantes de **ensaladas de frutas** o como un original postre si se los cubre con crema chantilli.

- **Pensamientos**

Se pueden usar para preparar ensaladas ya sean dulces o saladas y en la preparación de algunos quesos.

- **Violetas**

Se la emplea en **postres, licores, ensaladas, sopas y como relleno de tortillas.** Se las puede consumir frescas, secas o confitadas con azúcar. Las que tienen color amarillo actúan como laxantes por eso es mejor evitarlas.

- **Tulipán**

De esta planta casi todo es comestible, **tanto sus bulbos como sus flores se emplean en preparaciones culinarias.** Los pétalos crudos se usan en ensaladas o se los pueden rellenar con atún, papas y ciboulette.



Inicio • Noticias • **LA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA DE FLORES COMESTIBLES LLEGA A LA COCINA DE LOS GRANDES HOTELES INTERNACION**

LA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA DE FLORES COMESTIBLES LLEGA A LA COCINA DE LOS GRANDES HOTELES INTERNACION

Entrar en el invernadero es como internarse en una selva de flores

Girasoles gigantes, lotus, tacos de reina, pensamientos, nenúfares, margaritas - En este predio de 4 hectáreas, desde hace diez años el veterinario Rubén Martín y Cristina, su esposa, montaron un ensayo a gran escala: la producción de flores comestibles.

"Estas flores no podrían consumirse aquí si él no las hubiera adaptado a la pampa húmeda", dice ella mientras señala las plantas que fueron importadas de zonas tan distantes como el Altiplano o Europa.

Rubén busca semillas de exótico sabor y belleza. Hace pedidos por Internet y una vez que las recibe por correo, las acondiciona en el invernadero y estudia su desarrollo. No aplica fertilizantes ni herbicidas. Investiga recetas antiguas y las reparte con muestras de los nuevos productos para que los cocineros experimenten. A veces también refiere a sus clientes curiosidades relacionadas con la tradición de los países de origen. Le pone precio a un puñado de pétalos y hojas que en pocas horas se consumirán en ensaladas y postres. "Todo por dos pesos", repite.

Salta con agilidad de la atención del ganado al papel del viverista. Esa versatilidad le permitió crear un negocio que puede generar una facturación mensual de hasta 5.000 dólares.

Rubén Martín está convencido de que no basta con "lograr" una planta. Además, dice, hay que encontrar los argumentos de venta. El ingenio es el cimiento de su emprendimiento. Por eso hace germinadores en sustrato de arena, turba y materia orgánica, estudia las propiedades nutritivas de hojas y raíces, y prueba su rendimiento culinario.

"Busqué un nicho en el que no hubiera competencia", asegura.

Cosecha apenas sale el sol y prepara los pedidos en cajas plásticas para despachar a Buenos Aires, a clientes como el hotel Sheraton o el restaurante Tres Cuartos. Su propósito es mantener el ritmo de entrega semanal de una variedad estable de productos de estación. También planea distribuir canastas de frutas y hortalizas en Tres Arroyos.

"Vendo más de lo que produzco. Es decir, la demanda supera mi oferta. Por eso quiero conseguir un crédito del Consejo Federal de Inversiones y duplicar la cantidad de invernaderos", anticipa Martín. Su desafío es ahora llegar a los locales de Palermo Hollywood. Ya hizo pie en Central y Excelsior.

El productor también espera convertir su chacra en una "parada gastronómica". Sueña con diseñar un lago artificial y cultivar truchas que más tarde pescarán los turistas y cocinará él mismo en una isla-restaurant. "Creo que esta historia termina escribiendo un libro para que doña María sepa qué flores puede cocinar", comenta.

Martín explica: "Las sandías salvajes quedan verdes y diminutas, se comen en ensalada o en conserva de vinagre... Estos pepinos africanos quedan naranja rabioso, pero mantienen el corazón verde fijo..."

En el plato

¿Se imagina degustar flores de zucchini rellenas de queso y anchoas o un helado con flores cristalizadas? Para Narda Lepes, cocinera del restaurante La Corte, este tipo de platos ya no es novedad. Hace dos años que ella compra a los Martín hojas de Mizuna para preparar sushi, tulipanes y nenúfares para ensaladas, sandías y tomates del tamaño de un pulgar, capullos de rosa en vinagre y hierbas no tradicionales como la albahaca morada.

"Solo en las revistas había visto cómo se aprovechan las flores en la cocina. Acá no había nadie que las produjera, hasta que los Martín se presentaron para contarme su experiencia. Yo aprendo con ellos", confía Narda.

Con la idea de escapar de la ciudad y vivir de la tierra, hace cuatro años Sebastián Challe creó Verdes, una Pyme dedicada a la producción de hierbas aromáticas, minihortalizas, hongos, hojas y flores comestibles. "La empresa sólo provee a restaurantes y hoteles porque el mercado no tiene aún demanda masiva", explica el joven productor.

Cuando se le pregunta por qué se arriesgó a este negocio, asegura: "Vi una alternativa factible a

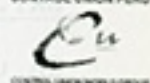
"Portal de Agricultura Ecológica: Noticias, Artículos, Estadísticas, Fotografías... sobre Agricultura Ecológica"

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

GALERIA DE IMAGENES

Visite

CONTROL UNION PERU



PERUFORESTAL.COM

Información del sector forestal Peruano

Eventos



Popular

- Sabor a Perú Chirimoya, Fruta de Los Andes
- Mercado de la Lúcumá
- Mercado de la palta
- Mercado del Durazno
- Exportaciones peruanas de mandarinas crecen 35% entre enero y abril

Últimas noticias

- ¿El comercio justo está a punto de convertirse en comercio justo "Light"?
- Antonio Brack: Cultivos transgénicos no son única vía para desarrollo de agricultura
- El café, un aliado para la salud
- Exportación de pisco suma US\$ 470 mil de enero a mayo y crece 36%
- Nota del diario El Comercio sobre cacao orgánico de exportación

Menú principal

Inicio

Contáctenos

Artículos

Noticias

Formulario de acceso

Usuario

Clave

Recordarme

[¿Recuperar clave?](#)

...corto plazo, que no demandaba una gran inversión de capital".

Challe enumera, a modo de catálogo, su producción: "Flores de ciboulette, de menta, de tomillo, de romero, de albahaca; caléndulas, violas, borrajas, rúculas..." Asegura que "hay que tener paciencia para cosechar forcita por forcita, seleccionarias y sacarles bichitos (desde una vaquita de San Antonio hasta una chinche verde)".

"Cuando los cocineros me empezaron a pedir flores, traje libros del exterior y empecé a probar e investigar. Ahora también busco asesoramiento en el INTA de Escobar", advierte Challe. Hoy abastece a hoteles como el Hyatt, el Panamericano y el Holiday Inn, y a restaurantes como Restó, Lola y San Bábila.

Piensa que la certificación orgánica y el cultivo de nuevas variedades de hortalizas baby serán sus próximos pasos para diferenciarse de los futuros competidores e incluso para expandir su cartera de clientes. Estima que "es el momento de hacer popular estos productos entre los cocineros".

Fuente: Agrodiario - la Nación

Copyright © 2004-2007 peruorganico.com - Todos los derechos reservados

Boletines Gastronómicos Las Canastas

Edición 37 - Septiembre 2009

"Lima Capital Gastrónica de América"

Bienvenida la Primavera: flores que se comen

Exclusivo para Suscriptores de Canastas Card

Después del frío invierno y con la llegada de los primeros rayos de sol, no solo se entibian nuestros cuerpos sino también nuestro espíritu. A levantar el ánimo querido amigo y lector que la primavera ha llegado, y con ella formas distintas de decir: **amigo estoy contigo**.

En esta edición:

1. Flores que se comen: ¡Increíble!, muchas de las flores que creíamos sólo decorativas, también son ingredientes de sabrosos platos portadores de vitaminas, proteínas y fibra.
2. Para regalar flores: Hay que tener presente su significado.
3. CAJÓN DE ANÉCDOTAS: Somos el país de la primavera: Flores es uno de los apellidos más populares del Perú. Su historia y origen.
4. Dos promociones irresistibles: Especial de Costillas & Vino y 2) para los tarjetahabientes de Canastas Card: **ILIMITADO 2x1 en Piña Colada...** a celebrar.

1. Flores que se comen: ¡Increíble!, muchas de las flores que creíamos sólo decorativas, también son ingredientes de sabrosos platos portadores de vitaminas, proteínas y fibra.

Rosas, violetas, lavanda, caléndulas o pensamientos, se han cultivado además de por su belleza y aroma, por su sabor. En la nueva cocina ya no extraña el empleo de agua de rosas o de azahar en cualquier receta, ya que estos aromas están profundamente arraigados en la repostería tradicional. En la cocina árabe y la mediterránea no faltan las flores, ya sea en forma de extracto, o bien secas y

Boletín 56	Boletín 28
Boletín 55	Boletín 27
Boletín 54	Boletín 26
Boletín 53	Boletín 25
Boletín 52	Boletín 24
Boletín 51	Boletín 23
Boletín 50	Boletín 22
Boletín 49	Boletín 21
Boletín 48	Boletín 20
Boletín 47	Boletín 19
Boletín 46	Boletín 18
Boletín 45	Boletín 17
Boletín 44	Boletín 16
Boletín 43	Boletín 15
Boletín 42	Boletín 14
Boletín 41	Boletín 13
Boletín 40	Boletín 12
Boletín 39	Boletín 11
Boletín 38	Boletín 10
Boletín 37	Boletín 09
Boletín 36	Boletín 08
Boletín 35	Boletín 07
Boletín 34	Boletín 06
Boletín 33	Boletín 05
Boletín 32	Boletín 04
Boletín 31	Boletín 03
Boletín 30	Boletín 02
Boletín 29	Boletín 01

Inicio
Carta Menú
Noticias
Promociones
Historia Las Canastas
Comentarios
Videos
Franquicias
Cajón de Anécdotas
Delivery Online
Catering
Premios y Prensa
Contáctenos
Locales

Todo sobre el
Pisco Sour



molidas junto con especias para dar sabor.



El propio azafrán, indispensable en la cocina española como en las paellas, proviene de una flor, al igual como otras especias como la vainilla.

Desde luego, conviene asegurarse que son comestibles y no arriesgarse jamás, ya que hay flores muy bonitas, como la dedalera o el acónito, extremadamente venenosas. Las flores que se van a utilizar en la cocina no deben haber sido tratadas con insecticidas ni agro tóxicos, por lo que

los restaurantes que las usan, suelen cultivarlas ellos mismos.

A la cocina moderna le debemos el rescate de milenarios insumos y recetas, ya que el uso de las flores en la cocina no es algo extravagante. La utilización de las flores es tan ancestral como naturalista, los cocineros del antiguo Imperio Romano perfumaban ya por entonces con ellas sus platos. Marcus Apicio, gastrónomo romano del siglo I D.C. y cocinero real de los Emperadores Augusto y Tiberio, fue autor del libro "De re coquinaria", donde lega la historia de la gastronomía romana para el mundo moderno.



Apicio que era conocido sobre todo por sus excentricidades culinarias, crea la cocina basada en el uso de las flores, dejando una interminable lista de flores comestibles — que en la

actualidad la nueva cocina utiliza: caléndula, anís, manzanilla, hinojo, lavanda, capuchinas, violetas y por supuesto, las rosas. Quizás a Apicio se le recuerde más que por el uso de las flores en la gastronomía, por ser el inventor de la receta del *foie gras*, un paté obtenido del hígado de gansos que alimentaba solo a base de higos.

En las recetas de Apicio se hablan de pétalos de rosas, de flores de mejorana en los picadillos y de salsas hechas con azafranadas flores de cártamo e incluso, aromatizaba los vinos con rosas o violetas. También deja la receta para un pastel de rosas, perfumado y adornado por los pétalos de esta flor, que la cocina mexicana rescata con mucha exactitud.

Otras culturas, también tienen ancestral historia del consumo de las flores en sus respectivas gastronomías. Los chinos añaden a esta interminable lista de flores comestibles: la magnolia y el jazmín. Los japoneses utilizan los crisantemos en distintos platos, en especial los de Año Nuevo, así como en ciertas ensaladas de los últimos meses del año.



Pero quien verdaderamente reintroduce el uso de las flores comestibles en el recetario occidental de manera definitiva es Leonardo Da Vinci, genio y

Todo sobre el Pisco Sour
Historia del Pisco Sour
Receta del Pisco Sour

[Clic aquí](#)



avanzado gourmet para su época, como lo mencionamos en detalle en el e-Boletín 33. Da Vinci, revolucionario inventor de los primeros artefactos mecánicos para la cocina, junto a su socio Sandro Botticelli crean la Carta Menú de su restaurante: "Las tres ranas de Sandro y Leonardo", que fuera legada para la posteridad por la recopilación de sus notas de cocina en un libro donde aseguraba que la única flor verdaderamente comestible era la de los zapallos italianos o calabacines, flores con una suave textura y sabor dulzón.

Durante los siglos XVIII y XIX se viven auges gastronómicos y las flores recobran protagonismo, pero no es sino hasta la década de los 80's del siglo pasado que el Chef Jacques Maximin, repone la moda del uso de flores hasta nuestros días, empezando por la favorita de Da Vinci: la flor de calabacín.

Sobre el valor nutricional de las flores, también salen ganando por varios pétalos por delante: son una extraordinaria fuente de proteínas y vitaminas A, B, C y E, y también de calcio, hierro y sodio. Sólo la flor de calabacín contiene 420 miligramos de calcio, fibra y vitaminas A y C.

2. Para regalar flores: Hay que tener presente su significado.

Todo el año es propicio para expresarnos con flores, pero la llegada de la primavera refuerzan nuestras emociones: **dígalo con flores...** pero correctamente. Aquí su simbología:

Cuidado con regalar una **flor amarilla**, porque es símbolo de desprecio. Las flores amarillas se compran para sí mismo, y atraer la fortuna, no se regalan. Las **rosas amarillas** suelen asociarse con los celos y la infidelidad y puede que no sea ese el mensaje que busque transmitir, también hay que tener presente ese mensaje.

Las **rosas rojas** en la cultura occidental es un símbolo internacional de amor. Expresan amor y pasión, sin embargo, un ramo de **rosas blancas y rojas** significa mezcla de sentimientos hacia la persona que las recibe.

Las **rosas rosadas** significan agradecimiento y aprecio. La **orquídea** representa belleza, dulzura, sentimientos sublimes, en resumen: Adoración por esa persona.



Flor de Loto



Camelia Roja



Narciso

La **flor de loto** que a pesar de crecer en las aguas estancadas y pantanosas, al abrirse siempre son perfectas, son símbolo de pureza y sus 4 virtudes: fragancia, limpieza, temura y suavidad.

La **camelia roja** significa reconocimiento, un piropo: "eres un encanto". Regalar un **cactus** significa desear fortaleza ante las dificultades.

Al **narciso** se la considera una flor de buen augurio y simboliza el envío de suerte favorable a la persona obsequiada.

El **girasol**, es otra flor que se asocia con la pasión, y su obsequio es una

- [Recetas de helados](#)
- [Helado de Vainilla](#)
- [Helado de Chocolate](#)
- [Helado de Fresa](#)
- [Dips y consejos](#)
- [Cocinas y Salsas](#)



Anuncios Google

"-Maquinas De Helados-"
Proveedor De Maquinas De Helado Helado Suave / Helado de Yogurt

MEOSA - Silos y Plantas
Proyectos Integrales Almacenamiento Plantas y Equipos Agroindustriales
www.meosa.com.mx

[Imprimir esta página.](#)



Anuncios Google

[Vainilla](#)

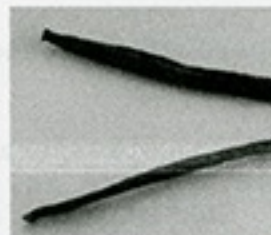
[Helados](#)

[Recetas Tartas](#)

[Sabor Aroma](#)

¿Qué es la vainilla?

La vainilla es la vaina de una orquídea trepadora, y la única orquídea que produce un fruto. Generalmente, las flores son polinizadas a mano y crecen en plantaciones familiares donde el proceso de cultivo puede durar más de seis años (y se cosecha sólo una vez por año). Son las vainas, de color marrón oscuro, largas y finas, las que poseen el sabor de la planta.



producto en el mercado abierto.

Cuando se las corta, no tienen ninguna fragancia o sabor. Es después del proceso de secado y curación, que desarrollan el aroma inconfundible que asociamos a vainilla.

¿Dónde se cultiva la vainilla?

La vainilla se cultiva principalmente en cuatro países: Madagascar, Indonesia, México y Tahití, aunque también se cultiva en Uganda, Jamaica, Costa Rica y la India, pero en una cantidad limitada. Madagascar produce alrededor del 60 % de la vainilla del mundo y por lo tanto fija el precio del

El valor de la vainilla

La vainilla, de hecho, está clasificada como especia, y junto al azafrán y el cardamomo, es la tercera especia más costosa del mundo. Producir vainilla es un trabajo intensivo – esta es una de las razones por las que se desarrolló la vainilla de imitación, costando actualmente alrededor del 10 % del precio de la auténtica vainilla.

El sabor de la vainilla

El gusto puede variar según el país de origen, el proceso de cultivo, la madurez de la vainilla al momento de la cosecha y el proceso de secado y curación utilizados. Las vainas son muy versátiles y pueden ser utilizadas no sólo para saborizar la confitería, las galletas, las cremas, los pudines y el helado, sino que también mejora el gusto de los platos salados.

Un trozo de vainilla puede utilizarse como condimento en las sopas de pescados y en las sopas crema de verduras. También puede ser añadido a los aliños en ensaladas.

El consumo de la vainilla

Los E.E.U.U. consumen más de la mitad de la producción mundial de vainilla y sigue siendo el sabor de helado favorito en ese país.

El almacenamiento de la vainilla

La vainilla no debe ser almacenada en ningún tipo de congelador o refrigerador, sino en una habitación a temperatura ambiente. Si almacena las vainas en azúcar, después de 2 o 3 semanas el azúcar toma el sabor de la vainilla y puede ser utilizada para el café u otras recetas.

Una de las mejores maneras de almacenar la vainilla entera, es colocarla en azúcar dentro de un envase sellado. Si la almacena correctamente, las vainas se conservarán por más de un año.

[Helado de vainilla - 2 recetas](#)

¿Siempre has soñado con rejuvenecer 5 años?

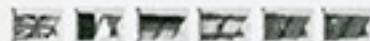
Beauty
lo hace REALIDAD
FF bipolar para farrúlez y arrugas
www.beautyface.com.mx



Celebridades y helados



Cono de helado



©2001 - 2008 www.ice-cream-recipes.com

All Rights Reserved

[Links](#) | [Site Map](#) | [Terms Of Use](#) | [Privacy Policy](#)

ICR Blog