

# ELABORACIÓN ARROPE de ALGARROBA



## CANTIDADES:

- + 50 kg. de Algarroba
- + 70 lts. de agua

**Rinde 7 kilos de arlope**

## MATERIALES:

Paila de cobre

Cucharón de madera

Frascos

Fuentón

Espumadera

Mortero

Paño fino



## PASOS:

1 Lavar la chaucha

2 Hervirla durante 40 minutos  
hasta que se ablande (sancocharla)

DATO mejor hacer con chaucha  
recién levantada porque no requiere  
tanto tiempo para que se ablande

3 Moler con mortero



4 Refregarla con la mano con agua a temperatura normal hasta romperla bien descartando las semillas y fibras grandes.



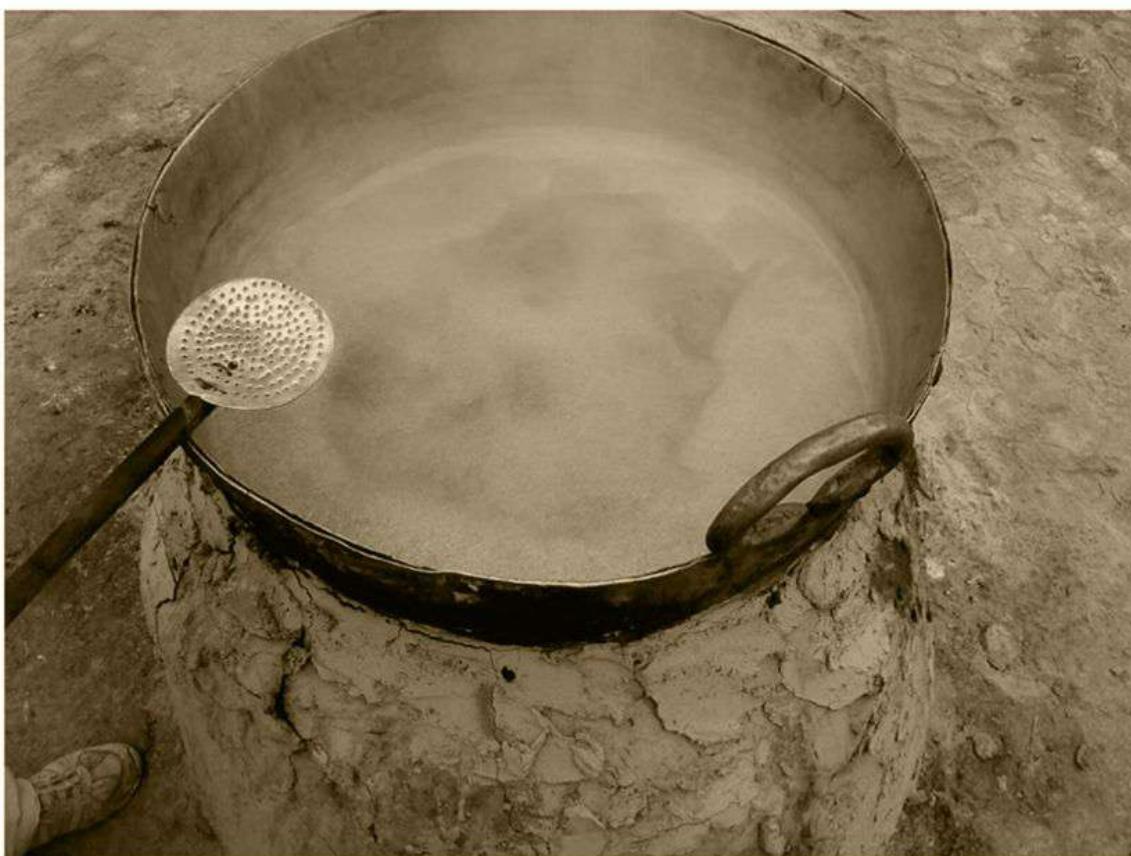
DATO seguir usando esta agua hasta que quede espesa y bien dulce. Con esta agua se hará el **arrope**

5 Colar esta agua con un paño fino para sacar las impurezas (pequeñas fibras de las vainas)



6 Hervirlo en paila de cobre durante 3 hs. aproximadamente para reducirlo, hasta que alcance el punto miel.

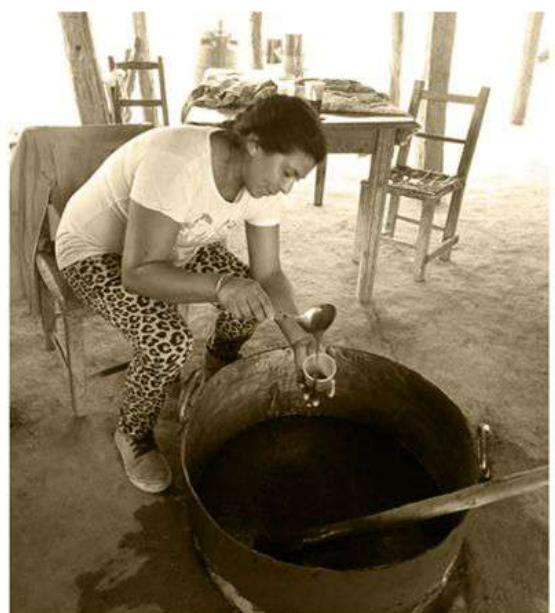
7 Sacar la espuma mientras se va formando



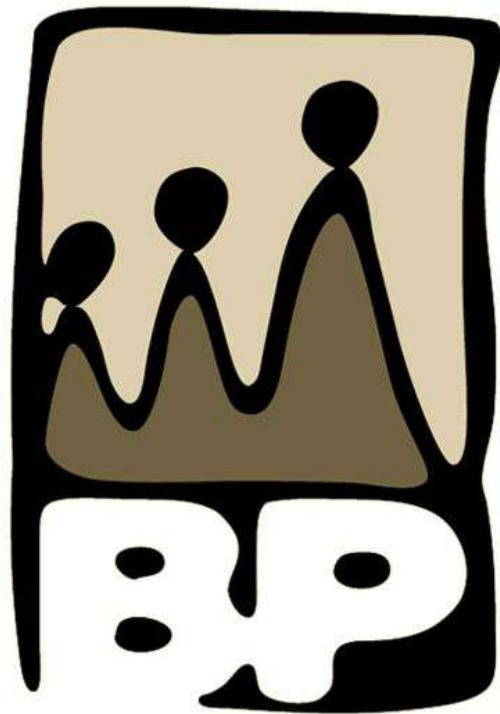
8 Batir fuera del fuego 20 minutos con cuchara de madera para que se haga más gruesa, más espesa

## 9 Envasar en tibio

DATO siempre es conveniente envasar en vidrio, ya que el plástico libera sustancias tóxicas para el cuerpo cuando se calienta



El producto obtenido no tiene vencimiento, ya que en su mayoría es azúcar. El mismo puede endurecerse pero conserva sus cualidades.



## **Bienaventurados Los Pobres**

**CONSTRUYENDO COMUNIDAD**

### **Participantes:**

Yoli Ovejero - Marta Guardo  
Roque Ávila - Virginia Coria  
Bianca Guardo - Lorenzo Guardo  
Miguel Ávila - Mónica Fernández  
Manuel Aybar - Rita Gutierrez  
María Fernández - Luciano Gonzales  
Rosario Ávila - Marcos F.  
Emma Trono - Lisandro Gallardo