Chicha Venezolana

¡Aprende a hacer la auténtica chicha Venezolana de los chicheros callejeros! Con esta receta secreta, podrás recrear el sabor y la experiencia de disfrutar de esta deliciosa bebida en las calles de Venezuela. Los chicheros no quieren que sepas su receta, pero con esta, podrás hacerles la competencia en casa. ¡Esperamos que disfrutes de esta auténtica receta de chicha Venezolana!

Ingredientes

- 300 gr de harina de todo uso sin leudante.
- 200 gr de azúcar más o menos.
- 1 litro y medio de agua.
- Canela en polvo.
- Leche condensada.

Preparación base de la chicha

En una olla de fondo grueso añade el litro y medio de agua, los trecientos gramos de harina y los doscientos gramos de azúcar (la cantidad de azúcar va a depender de lo dulce que quieras la chicha). Disuelve todos los ingredientes y cocina a fuego lento.

Pasados uno 10 minutos más o menos remueve para evitar que se pegue al fondo de la olla.

Para que la chicha tenga ese sabor tan delicioso que tiene la típica bebida que nos venden los chicheros venezolanos en la calle. Tenemos que cocinar la harina muy bien.

Si en este momento acercas la nariz a la olla con mucho cuidado de no quemarte, notaras un olor para mí un tanto desagradable.

Ahora pruébalo, verdad que tiene un gusto un poco amargo.

Estos dos pasos que hiciste en este momento, son importantes para determinar si la base de la chicha esta lista.

Recuerda remover de vez en cuando y despegarla del fondo. Si no lo haces se quema y tendrás que empezar de nuevo.

Después de 2 horas y media de cocción aproximadamente.

Acerca la nariz a la olla. Ves cómo ha cambiado el olor. Ahora parece la base de un dulce pero no uno en particular. No sé si me explico.

Ahora Pruébalo, a que ahora no está amargo aun así yo lo deje media hora más para asegurarme de que este bien cocido.

Después de 3 horas de cocción llego el momento de retirarlo del fuego, taparlo y dejarlo enfriar.

Ya tenemos la base de la chicha lista. Esta base la puedes congelar en porciones y prepárala cuando te apetezca disfrutar de una bebida nutritiva y refrescante.

¿Cómo preparar la chicha criolla?

Necesitas una licuadora, batidora o minipimer.

Licuamos la base de la chicha Venezolana con un poco de leche la cantidad depende de lo espesa que la quieras y un chorrito de vainilla. Si la chicha la preparas para vender, lo que suelen hacer los chicheros es licuarla con leche en polvo, no te puede decir la cantidad porque nunca la hicimos para vender (Si ese es tu cado te toca experimentar), y la parte liquida la añade el hielo picado al derretirse.

Sirve la chicha en un vaso con hielo si quieres le añades canela en polvo y leche condensada al gusto.

Video receta chicha el chichero

Chicha la del chichero
Esperamos que disfrutes de esta maravillosa bebida deliciosa, refrescante y nutritiva.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tus comentario.