

CAJETAS DE FRIJOL

Agrocadena:	Frijol
Categoría de la tecnología:	Agroindustria
País (es):	Guatemala Nicaragua
Desarrollada por:	"La Receta del Día" de Ana María González Martínez. Recopilador: Carlos Manuel Oviedo Zamora (ing_oza07@yahoo.es).
Fuente:	OBSERVATORIO RED SICTA

DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA:

La cajeta de frijol es un dulce de frijol elaborado mediante la combinación de frijol cocido, leche hervida, azúcar, canela, bicarbonato, hojas de higuera y alcohol. Opcional: nueces y piñones para adornar.

Modo de preparación:

Preparación: 10min › Cocción: 1:10 h › Listo en: 1:20 h

Muele los frijoles cocidos en la licuadora con un poco de leche. Cuélelos con un cedazo y viértalos dentro de un cazo (olla) de cobre. Agrega el resto de la leche y cocina a fuego medio, hasta que comience a hervir. Entonces agrega el bicarbonato, azúcar, canela y hojas de higuera.

Reduzca la flama y cocine a fuego lento, sin dejar de mover con una cuchara de madera, hasta que pueda ver el fondo del cazo (olla) con los movimientos de la cuchara, aproximadamente 1 hora.

Retire las hojas de higuera y la raja (astilla) de canela. Deje enfriar e incorpore el alcohol. Vierte dentro de un molde refractario y, si lo desea, adorne con nueces y piñones.

Rinde: 5 litros, aproximadamente

- 800 gramos de frijoles cocidos sin sal, escurridos
- 4 litros de leche
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 kilo de azúcar
- 1 raja (astilla) de canela
- 2 hojas de higuera, lavadas y secas
- 1 taza de alcohol de 96°, o al gusto
- Opcional: nueces y piñones para adornar

BENEFICIOS CON LA UTILIZACIÓN:

Es una fuente de ingresos para las familias que las elaboran, lo que le da valor agregado al frijol.