

Receta de chicha o mistela de chupones chilenos



Receta de chicha de chupones

El chupón o quiscal es **una planta endémica de las zonas templadas** de Chile que crece desde la región del Bio Bío hasta la región de Los Lagos, siendo común en la selva valdiviana.

¿Cómo hacer chicha o mistela de piñones?

La chicha o mistela de chupón **era comercializada en los andenes del tren al sur** en botellas de vidrio de 2 litros o en damajuanas de 5 litros y era muy habitual consumirla en los días fríos del invierno.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 3 días

Cocción: 30 minutos

Raciones: A gusto

Receta de chicha de chupones

Ingredientes

- 3 kg de chupones limpios
- 6 litros de agua
- 7 g de levadura seca (1 cucharadita)
- 100 ml de aguardiente (opcional)

Preparación

- **1.** Limpiar los chupones retirando cualquier impureza o suciedad adicional, separar el fruto blanco superior del tallo café y reservar en una fuente.
- **2.** En una olla grande añadir los seis litro de agua, los chupones limpios y calentar a fuego alto hasta alcanzar el hervor, apagar el fuego, extraer los chupones y enfriar en un bol grande. Reservar el agua en la olla.
- **3.** Restregar los chupones con las manos limpias para extraer el néctar, filtrar en un colador fino procurando que no traspasen pepas ni fibras de la fruta.
- **4.** Extraer un litro del agua de cocción y reservar tapada, añadir a la olla con los 5 litros de agua el néctar extraído de los chupones, incorporar la levadura, revolver hasta disolver.

- **5.** Trasvasijar cuidadosamente la mezcla a botellas de vidrio limpias y fermentar abiertas en un lugar oscuro por entre 3 a 5 días, retirar el sedimento que comience a asentarse en la parte superior y rellenar con el agua de cocción de los chupones reservada.
- **6.** Tapar las botellas y guardar en un lugar fresco y seco. Opcionalmente antes de cerrar las botellas agregar unos 20 ml de aguardiente por cada litro de chicha, conocida como mistela de chupón.

Recomendamos

[Chicha de rosa mosqueta](#)

[Mistela de betarragas](#)