

Receta de chicha de manzana chilena



Receta de chicha de manzana chilena

La chicha de manzana artesanal es un brebaje criollo considerado una de las bebidas **más populares y tradicionales** en la cosecha de manzanas en el sur de Chile, algo más rústica que la sidra y fermentada de forma natural.

¿Cómo hacer chicha de manzanas chilenas?

Las manzanas “chicheras” son agridulces, **pero las variedades modernas no fermentan adecuadamente**, “pues la chicha no se pone fuerte de buena manera, a los pocos meses se pone agria y toma un olor desagradable”.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Vitaminas: B1, B2, B6, C

Minerales: Fósforo, Potasio, Calcio

Preparación: 15 días

Raciones: 6 personas

Receta de chicha de manzana

Ingredientes

- 25 manzanas dulces de campo
- 15 litros de agua
- 1 taza de azúcar

Preparación

- 1. Lavar las manzanas en agua fría, retirar el tallo y las hojas, sin pelar.
- 2. Exprimir en un saca jugo, agregar el azúcar y disolver todo muy bien con una cuchara de madera.
- 3. Envasar en una recipiente con tapa y almacenar el jugo en un lugar oscuro.
- 4. Pasados 15 días filtrar la chicha de manzana con un colador de género para retirar impurezas y embotellar.
- 5. Servir la chicha de manzana fría, sola o por ejemplo con harina tostada.

Chicha de manzana tradicional

Tradicionalmente la cosecha de manzanas se realiza sacudiendo el árbol sobre sacos de papa dispuestos en el suelo, en donde son luego almacenadas **por 3 a 4 días para que las manzanas maduren de forma pareja.**

Posteriormente las manzanas se muelen en una tolva con rodillos de clavo y la mezcla se exprime en una prensa de tornillo de madera que extrae el jugo (chicha dulce), que finalmente se filtra y se almacena en envases sin tapar. A los pocos días comenzara a fermentar y producir alcohol

Consejos para almacenar chicha de manzana

Una de las variedades nativas más utilizadas es **una manzana muy antigua llamada “poto de mula”**, grande, jugosa y que madura Abril.

Si se desea almacenar, la chicha de manzana se puede envasar recién hecha en botellas resistentes **que se tapan herméticamente y que luego se entierran en el suelo**, ojalá bajo sombra.

Para el mes de septiembre se desentierran y se consume **la chicha que ya ha adquirido una alta carbonatación**, como la de un vino espumante, por lo que se deben destapar con mucho cuidado.

¿Sabías qué?

El pueblo mapuche disponía de enormes manzanares para elaborar chicha, a la que llamaban “chisco” o “pulku manshana”, la cual **era consumida en festividades especiales** y a veces mezclada con chicha de maíz, para asegurar una fermentación activa, mezcla a la que daban el nombre de “champura”.

La chicha de manzana también fue muy popular durante la Colonia, **particularmente en Concepción** ya que junto a la chicha de maqui fueron las bebidas alcohólicas más consumidas durante el siglo XVIII.

Recomendamos

[Receta de chicha de maqui](#)

[Chicha de uva de Curacaví](#)