

# Receta de chicha de uva de Curacaví



Receta de chicha de uva Curacaví

La chicha de uva es un **producto típico de la elaboración popular de vino** en el valle central de Chile, una bebida de singular tradición, **ampliamente disponible** sobre todo en las celebraciones de fin de cosecha, carnaval y fiestas patrias.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Bebidas Típicas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 300

**Preparación:** 3 días

**Raciones:** A gusto

# Receta de chicha de uva

## Ingredientes

- 5 kilos de uvas (o la cantidad de deseada)
- Azúcar
- Harina tostada

## Preparación

- 1. Desgranar la uva, lavar y retirar cualquier impureza, estilar y reservar.
- 2. Exprimir la uva con una prensa para hacer puré o procesar en una juguera eléctrica y filtrar en un colador de malla fina, presiona con una cuchara para exprimir todo el jugo de uva y reservar en un recipiente grande .
- 3. Envasar el jugo en botellas transparente limpias y secas, tapar con un corcho sin presionar a fin de soportar la fermentación.
- 4. Almacenar en un lugar fresco y oscuro por unos 3 a 4 días, en este punto ya se puede consumir añadiendo opcionalmente azúcar y/o harina tostada.
- 5. Fermentar y consumir dentro de 5 o 6 días máximo antes que comience a ponerse demasiado ácida o comience a convertirse en vinagre.

## ¿Sabías qué?

El arraigo de la chicha de uva en la cultura tradicional hoy en día se refleja en su uso **para el brindis oficial durante la Parada Militar** que el 19 de septiembre de cada año inaugura el

Presidente de la República de Chile en el Parque O'Higgins de Santiago.

## **Recomendamos**

[Chicha de manzana](#)

[Chicha de cera de abeja](#)