

Receta del muday de trigo mapuche



Muday de trigo mapuche

El muday de trigo es una **bebida natural originaria de los pueblos mapuches del centro-sur de Chile y Argentina**, habitualmente consumida como un refresco, pero que si se deja reposar por varios días llega a fermentar en una baja graduación alcohólica.

¿Cómo hacer muday de trigo?

El muday de trigo es **una bebida de color amarillo-blancuzco y aspecto turbio**, que aun contiene los restos de los granos que se usaron para elaborarla.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 12 horas

Cocción: 1 hora 10 minutos

Raciones: 20 personas

Receta de muday de trigo

Ingredientes

- 3 kg de trigo
- 10 litros de agua
- 500 g de miel

Preparación

- **1.** Lavar muy bien el trigo en agua fría, reservar en una olla grande y cubrir con agua, cocinar a fuego medio-alto por unos 60 minutos, filtrar el agua y reservar por separado.
- **2.** Moler el trigo cocido en una tritadora, regresar a una olla muy grande y verter nuevamente el agua de cocción más unos 10 litros de agua adicionales, calentar a fuego e incorporar la miel lentamente hasta disolver por completo. Reposar por al menos 12 horas y refrigerar.
- **3.** Servir el muday de trigo bien frío, en este punto todavía es un jugo natural y nutritivo, que no contiene alcohol, pero si se deja reposar varios días comenzara a fermentar alcanzando una mínima graduación alcohólica.

¿Sabías qué?

El muday de trigo y sus variaciones de maíz y [piñones](#) pueden considerarse un tipo de cerveza autóctona sudamericana ya que originalmente los granos eran masticados, transfiriendo de esta forma la enzima ptialina presente en la saliva, que convertía los almidones de los granos en azúcares que permitían una mayor fermentación alcohólica.

Se trata de una preparación muy utilizada en rituales sociales y religiosos, **siendo una de las ofrendas del nguillatún**, un rito mapuche en donde se busca establecer conexión con el mundo espiritual.

Recomendamos

[Muday de piñones](#)

[Muday de arvejas](#)