

CARNISSERIA DON ALBERTO

Carrer del Rellotge, 19

Cuina llatinoamericana

EL MARACUJÀ

El maracujà és una planta trepadora que pot arribar a fer 9 metres de longitud. El nom prové d'una paraula derivada del guaraní *mburucuyá*, «viver de mosques». Molta gent l'anomena *fruit de la passió* perquè creu que té propietats afrodisíaques. La realitat està ben lluny d'aquesta creença, ja que el nom ve de la forma de la flor, que sembla una corona d'espines. La flor és blanca amb tints roses, vermells o blaus, i pot fer fins a 10 cm.

El fruit del maracujà és rodó i fa entre 4 i 10 cm de diàmetre. És de color groc o porpra quan madura. Es menja com a fruita o barrejat amb iogurt. També es fa servir per elaborar postres, sucs o melmelades, o combinat amb begudes.

En alguns països, la infusió de les seves fulles i flors s'utilitza amb finalitats medicinals.

Batut de fruites tropicals



RECEPTA

▶ **INGREDIENTS**

250 grams de polpa de fruita del gust escollit.

Per exemple:

Papaia

Maracujà

Pinya

1 litre de llet o d'aigua



Fàcil



10 min.



Baix

▶ **PREPARACIÓ**

Poseu la polpa de la fruita escollida a la batidora i el litre de llet o d'aigua. Afegiu-hi sucre al gust i serviu-lo molt fred.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu