

Horchata de melón

Centro y Sur de México

Originalmente, la horchata —una bebida de apariencia lechosa— que se hace con almendras o con un pequeño tubérculo que se llama chufa proviene de España. En México se volvió muy popular en Yucatán. Ahí se hace remojando y moliendo arroz crudo, al que se le añaden algunas almendras. Luego se cuele y se sirve con hielo. La horchata se considera una bebida deliciosa, saludable y refrescante, pero ¿qué bebida no parecería refrescante en ese calor? La horchata siempre me había parecido un poco insulsa, pero en México ¡siempre hay sorpresas!

Un día, después de comer en casa de una amiga, entré a la cocina y vi que las muchachas que ayudaban en la cocina guardaban las semillas del melón que nos habían servido. Querían hacer horchata con ellas. Algunas cocineras enjuagan, escurren y secan las semillas, pero creo que ésta es la versión más deliciosa de todas.

Rinde 1 porción

Retire las semillas de un melón y mídalas. Por cada taza de semillas añada:

- 1 taza de agua fría
- 1 ½ cucharadas de azúcar, o al gusto
- 1 ½ cucharaditas de jugo de limón, o al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la licuadora y licúe hasta que estén muy lisos. Aparte la horchata en el refrigerador por lo menos ½ hora. Luego cuélela y sírvala con hielo.