

Nombre común: Ají Dulce

Nombre científico: *Capsicum Chinense*

Familia: Solanáceas



Según el Dr. Cruz Miguel Cuadra, Historiador Gastronómico puertorriqueño, los españoles en su llegada al Archipiélago se percataron de la atención y esmero que le ponían los taínos al cultivo de los ajíes. Describieron que lo usaban con sus pescas y otros platos comunes en su dieta. "Axí" fue el nombre que utilizó el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo en sus libros. En la actualidad, el ají dulce es parte esencial de nuestra gastronomía. En sofritos, caldos y guisos. En arroces, carnes y hasta frito con un poco de sal. Este pequeño cultivo perteneciente a la familia de solanáceas aporta gran sabor y una importante conexión con nuestra culinaria ancestral.

¿Qué hacer con el Ají Dulce?

Mermelada de Ají dulce

Aquí te compartimos una receta fácil que te permite extender la vida de la cosecha en caso de tener en exceso. Tremenda para acompañar con tostadas de pan e incluso carnes:

| Ingredientes | Cantidad |
|------------------|--------------|
| Ají Dulce (rojo) | 200 gramos |
| Azúcar | 1/2 taza |
| Mantequilla | 1 cucharada |
| Clavos de olor | 5 |
| Zumo de limón | 3 cucharadas |
| Agua | 1 taza |

Proceso:

- Lava y corta los ajíes dulces. Retira el tallo de cada uno y corta en dos el cuerpo. Posteriormente, retira las venas blancas y todas las semillas que encuentres en su interior. Utiliza una cacerola mediana, coloca los ajíes limpios y verte suficiente agua hasta cubrirlos.
- Cocina por 5 minutos, retira del fuego y escurre el agua en el colador. Luego repite la misma operación dos veces más para continuar con la preparación de los ingredientes de esta mermelada de ají dulce. El total de veces serán tres.
- Pica el ají dulce en juliana (tiras) o brunoise (cubitos). Cualquiera de las dos técnicas que elijas debe obtener como resultado trozos muy finos. Por lo demás, solo coloca las medidas necesarias de cada ingrediente. Puedes dejar de último el limón para conservar sus cualidades.
- Para empezar a cocinar la mermelada de ají dulce casera, coloca dentro de una paila mantequilla y deja que se derrita.
- Agrega los ajíes dulces y remueve hasta que se tornen brillantes y tiernos (suaves).
- Para preparar el almíbar, utiliza una cacerola y verte el agua junto a los clavitos y el azúcar. Coloca el fuego medio-alto. Calcula entre 3 y 5 minutos para que la mezcla llegue a punto de ebullición. Verifica si el azúcar se diluyó extrayendo un poco del almíbar con la cuchara. Si ves cristales de azúcar, debes continuar cocinando.
- Cuando el azúcar tenga la consistencia de almíbar, deposita los ajíes picados. Para saber si el almíbar está listo, haz la prueba del hilo: utiliza una cuchara, recoge el líquido y si cae como un hilo..., ¡es el momento para los ajíes! Remueve bien para envolver los pimientos pequeños con el almíbar. Deja que se cocine por 30 minutos a fuego bajo, pero no lo descuides y remueve de vez en cuando. Espera a que se consuma un poco y espese la mermelada de ají dulce, según sea la consistencia que desees.
- Antes de finalizar la cocción, agrega el zumo de limón, así la mermelada de ají dulce se conservará mejor y por más tiempo. Deja que la mermelada casera repose a temperatura ambiente y luego refrigera. Puedes envasarla para conservarla por un tiempo más prolongado.