

Nombre común: Jengibre

Nombre científico: *Zingiberis Officinalis*

Familia: *Zingiberaceae*



No se conoce cómo exactamente llegó a Puerto Rico, algunos historiadores mencionan que fue a través de los españoles, mientras que otros, como el historiador puertorriqueño Salvador Brau, creía que su introducción fue gracias a los portugueses y su tiempo en el Caribe. Se menciona que el jengibre jugó un papel importante para la economía agrícola de nuestro Archipiélago a la par con el azúcar y la industria del cuero, todo como exportación a España durante los periodos finales del siglo 16 e inicios del siglo 17.

¿Qué hacer con el Jengibre?

Pastel de jengibre

Además de utilizarlo como condimento en guisos, salsas y arroces, el jengibre aporta gran sabor a la pastelería, acá te compartimos la receta de un delicioso Pastel de jengibre.

| Ingredientes | Cantidad |
|--|-----------------|
| Harina de trigo o harina para todo uso | 2½ tazas |
| Bicarbonato de sodio | 1½ cucharadita |
| Canela en polvo | 1½ cucharadita |
| Jengibre en polvo | 2 cucharaditas |
| Nuez moscada | ½ cucharadita |
| Recao | 15 hojas |
| Clavos en polvo | ½ cucharadita |
| Sal | ½ cucharadita |
| Mantequilla sin sal a temperatura ambiente | ½ taza |
| Azúcar blanca granulada | ½ taza |
| Huevo a temperatura ambiente | 1 |
| Melaza | 1 taza |
| Agua caliente | 1 taza |

Proceso:

- Pre-calienta el horno a 350°F (180°C).
- En un recipiente grande, mezcla la harina, bicarbonato de sodio, canela, jengibre, nuez moscada, clavos y sal. Revuelve bien y coloca aparte.
- En otro recipiente grande, bate bien la mantequilla con el azúcar hasta que queden cremosos y de un color amarillo claro. Agrega el huevo y sigue batiendo por unos minutos más. Luego, agrega la melaza lentamente y bate hasta que esté bien incorporada.
- Reduce la velocidad del batidor y lentamente agrega los ingredientes secos. Una vez que estén bien incorporados, lentamente agrega el agua y bate hasta que obtengas una mezcla homogénea. Asegúrate de raspar bien los lados y el fondo del recipiente.
- Vierte la mezcla en un molde para hornear de 9 x 9 pulgadas (23 x 23 cm) y hornea por 40 minutos a 1 hora o hasta que un palillo introducido en la mitad salga limpio. Deja reposar la torta dentro del molde por 5 minutos y luego sácala y déjala enfriar completamente sobre una rejilla antes de servir.