

Nombre común: Malanga

Nombre científico: *Colocasia Esculenta*

Familia: *Araceae*



La malanga es el tubérculo de una planta llamada colocasia esculenta original de la polinesia y que también se cultiva en la zona del Caribe o las antillas en Centroamérica, siendo parte de su cocina. El tubérculo que se esconde bajo la tierra de estas plantas de hojas grandes, tiene una carne blanca o amarilla, y un alto contenido en almidón. La malanga también se conoce con el nombre de Taro y es una variedad de tubérculo muy peculiar, que recuerda en cierto modo a la yuca o mandioca, aunque suele tener un tamaño más pequeño y suele estar cubierta de pelosidades o raicillas pilosas. Podemos encontrarla de color blanco en su interior pero también hay variedades amarillentas, o con pintas moradas y de otros tonos, siendo todas ellas similares en las propiedades nutricionales.

¿Qué hacer con la Malanga?

Chips de Malanga

Proceso:

- Pelar la malanga y corta en rodajas con ayuda de una mandolina
- Dejamos en remojo y luego cambia el agua para quitar el almidón
- Freír

Hay diversas maneras de preparar la malanga en muchos platos.

Este producto no se debe consumir en crudo, ya que puede resultar tóxico por su contenido en oxalato de calcio, una sustancia tóxica que puede irritar la boca y la garganta.