

Não acho que conseguiria lidar com o inverno se não tivesse algumas bebidas quentes e reconfortantes para contar; canecas fumegantes de chocolate quente, chá ou café dão a sensação de enterrar a cabeça na areia por 10 minutos. Mas estou um pouco cansado dos suspeitos do costume. Felizmente, numa manhã fria de novembro, minha cunhada me apresentou a bebida mais rejuvenescedora: aguapanela con queso. Esta combinação bebida-lanche me deu algo pelo qual ansiar neste inverno.

O que você vai ler:



- [Aguapanela, simples e satisfatória](#)
- [Tome sua bebida e queijo também](#)
- [Como fazer aguapanela com queso](#)
 - [1. Pique a panela](#)
 - [2. Dissolva em água quente](#)
 - [3. Adicione o queijo](#)
- [Receita de Aguapanela com Queijo](#)

Aguapanela, simples e satisfatória

Aguapanela é uma bebida doce reconfortante feita a partir da dissolução de panela picada, ou piloncillo, em água. Panela é açúcar de cana bruto e não refinado. Geralmente é vendido em cones ou rodela grandes e embrulhado em plástico. A Panela é usada em toda a América Latina, mas o açúcar de cana bruto é usado com frequência em outros países com nomes diferentes, como açúcar mascavo ou muscovado. Dependendo do método de cozimento e da planta, os sabores e a intensidade da doçura diferem ligeiramente.



Crédito: Allie Chanthorn Reinmann

Comecei a ver a panela disponível no corredor internacional de grandes supermercados e mercados especializados há cerca de 10 ou 15 anos. Parece estar se tornando mais disponível com o passar do tempo, e você pode comprar uma casquinha de 240 ml por cerca de US\$ 1,50. [Eu](#) prometo que valerá a pena o alarde.

Tome sua bebida e queijo também

Você não precisa falar espanhol fluentemente para entender o “con queso” (com queijo) no nome desta bebida. Foi a primeira vez que tirei queijo da minha bebida e, antes que percebesse, não consegui parar.

Minha cunhada explicou que estava preparando para nós (eu, meu irmão e nosso pai) uma bebida para o café da manhã que ela e sua família faziam na Colômbia o tempo todo. Ela nos entregou xícaras de um líquido marrom com uma colher e manchas brancas no fundo. Esse foi o queso. Peguei um pedaço de queijo e comi, bebendo um pouco do líquido ao mesmo tempo. O queijo era macio (semi-derretido no líquido fumegante), em borracha e um pouco salgado, semelhante à mussarela com baixo teor de umidade. A bebida em si era doce, mas cheia de sabor - caramelo defumado, melão e detectei erva-doce?

Perguntei a ela como ela fez essa bebida claramente complicada e cheia de nuances. Bem, basta dissolver o açúcar de panela picado em água.



Como fazer aguapanela com queso

Ela explicou que em Ibagué, na Colômbia, se faz a aguapanela como uma bebida energizante que pode ser saboreada quente ou fria, e se estiver enjoado é comum tomá-la com suco de limão fresco.

1. Pique a panela

Esses tijolos de cana-de-açúcar são duros, então é preciso cortá-los. Mesmo sendo um tipo de açúcar mascavo, não é o tipo com o qual você está acostumado a assar. Eu uso uma faca grande e afiada e passo pela borda para raspar as tiras. Acho que se dissolve um pouco mais rápido dessa forma, em vez de cortar grandes aglomerados. Eu li que algumas pessoas ralam com um microplano, mas acho que isso demoraria um pouco.

2. Dissolva em água quente

Coloque o açúcar picado em uma panela com água para dissolver em fogo médio-baixo. Como alternativa, você pode colocar o açúcar e a água em um copo medidor adequado para micro-ondas e colocá-lo no micro-ondas em intervalos de 30 segundos a um minuto. Mexa para ajudar a dissolver o açúcar.

3. Adicione o queijo

Quando a bebida estiver bem quente e todo o açúcar estiver dissolvido, coloque pequenos pedaços de queijo na xícara para amolecer. Sirva o queijo extra ao lado.

Essa combinação doce e levemente salgada é minha obsessão atual. Esse tipo de queijo fica elástico e mastigável, mas não derrete e turva a bebida. Gosto de comer um pedaço de queijo e saborear a bebida enquanto mastigo. É uma atividade divertida e, acima de tudo, uma nova forma de saborear queijo.



Crédito: Allie Chanthorn Reinmann

Você não *precisa* adicionar queijo à sua aguapanela, mas sugiro sinceramente que você experimente. Verifique a geladeira de queijos do seu supermercado e procure por queijos latino-americanos. Tropical é provavelmente o maior fornecedor de marcas que já vi em Nova York e oferece uma grande variedade. Você pode usar quesito colombiano, queso campesino, queso blanco ou queijo panela e, se simplesmente não conseguir encontrar esses queijos, pode usar mussarela. Pessoalmente, eu preferiria mussarela com baixo teor de umidade em vez de mussarela fresca por causa do salgado, mas você decide.

Durante esta semana particularmente tempestuosa no Brooklyn, estarei treinando uma maratona gelada com uma coisa em mente: não recorde pessoais, mas aguapanela com queso quente quando chegar em casa.

Receita de Aguapanela com Queijo

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ xícara de panela picada (ou piloncillo)
- $\frac{3}{4}$ xícara de água fervente



- Quantos pedaços de queso você quiser (ou experimente suco de limão ou canela)

1. Misture a panela picada e a água em um copo próprio para micro-ondas. Mexa e aqueça no microondas em parcelas de 30 segundos até que o açúcar se dissolva e a bebida esteja bem quente. Prove para ver se quer mais panela ou mais água.
2. Adicione pedaços de queso e deixe amolecer alguns instantes antes de saborear.