2a Entrada de Blog

La **chirimoya es una prima de la guanábana**, con la pequeña diferencia de ser 10 veces más pequeña, cabe en la palma de una mano. Su nombre científico es *Annona cherimola.* Es un fruto de los Andes, se consigue en Perú, Ecuador, Bolivia, y acá en Colombia. Y aunque uno pensaría que solo crece acá, es mentira ¡Se consiguen chirimoyas en Australia, Malasia, Cuba, y Portugal!

Conseguí ésta en el supermercado de Tabio, por 1500 pesos.

La cáscara de la chirimoya es similar a la de un aguacate o una papaya, y aunque su sabor es similar al de la guanábana, es **menos dulce**. Tiene una textura **arenosa**, a diferencia de su prima que es más untuosa. Al final deja un **sabor amargo y aromático** similar al del té verde. Algunos dicen que es **una mezcla de sabores de banano y piña**.

Es fuente de vitamina B6 (20% del valor diario) y Vitamina C (15% del valor diario)

Me pregunto qué puedo cocinar con la chirimoya… El problema mayor es que es costosa para hacer jugo y a la hora de manejarla está llena de pepas que no dejan sacar bien la pulpa. Mis recomendaciones: **comérsela a lo animal**, partirla e ir quitando las pepitas; la otra opción es hacer un agua de chirimoya, sacando la pulpa con pepas y dejarlo por dos horas en el refrigerador con agua, luego colar y listo!

*Por Manuela Roca*