

9.- Bitxos congelats

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/bitxos.html>

Els bitxos són pebrots petits més o menys picants que a Mèxic s'anomenen "chiles". N'hi ha de molts tipus però tots ells necessiten força sol i temperatures altes per créixer. Per això aquí solament es poden cultivar a la primavera-estiu.

Jo acostumo a cultivar els "serranos" i/o els "jalapeños" que són allargadets (uns 4 a 7 cm de llarg per 1,5 cm d'ample) i piquen moderadament. També cultivo els "habaneros" que són una mica més irregulars (aprox. 4 x 3 cm) i són un dels bitxos més picants que hi ha al món.

Però si no els voleu cultivar, en trobareu de frescos al mercat de la Boqueria.

Els "serranos" i els "jalapeños" es poden collir verds o vermells, encara que és preferible fer-ho quan son verds perquè la textura és més cruixent. En canvi, els "habaneros" es cullen madurs.

Es poden conservar de diferents maneres i aquí jo us presento la que més m'agrada que és triturar-los en cru i congelar-los. Al congelar-los crus, es poden preparar salses fresques com la salsa mexicana que queda molt més bé que si fas servir bitxos de llauna o en conserva amb oli. Per altra banda, com que els trituro tots junts això fa que pugui dosificar més la quantitat de picant que vull per a cada plat. I finalment, ocupen molt poc lloc al congelador. Normalment congelo junts els serranos i jalapeños però els "habaneros" els congelo a part.

Elaboració

Treure els pecíols dels bitxos i posar-los en la picadora partits per la meitat. Fer servir guants per tal de no tocar-los amb les mans ja que els dits quedarien impregnats de picant i costa fer-ho marxar. Triturar-los de tal manera que quedin trossos petits i no un puré. Anar-ho posant en un bol. Quan s'acabi, remenar-ho bé per afavorir la uniformitat del preparat.

Anar omplint bossetes de plàstic amb una petita quantitat i escampar-la formant una làmina d'uns dos mil·límetres de gruix. Congelar-ho.

Aquest laminat ens permetrà trencar-ne fàcilment un tros, com si fos una presa de xocolata i poder així dosificar la quantitat de picant que volem. És important que tan aviat com trenquem el tros de bitxos triturat el posem a dins de la salsa perquè així no es perdran les aromes.