



Receta de **Cocina libanesa**, Andrée  
**MAALOUF . Karim HAÏDAR**  
Página 128



Fotografía de Caroline Faccioli  
**HAYTALITÉ**

Este plato, de origen otomano, va aromatizado con agua de azahar y con almáciga, también llamada mástique, la resina de un árbol, el lentisco, que crece sobre todo en la isla griega de Quíos. Se recoge del tronco, por el que corre en lágrimas transparentes que se ponen blancas en contacto con el aire; tan preciada sabia quedaba antaño reservada sólo para el harén imperial de Constantinopla. Pero ese hábito de "masticar" se extendió por varias ciudades del occidente de Europa, en donde las señoras principales conseguían la almáciga a precio de oro, pues estaban convencidas de que les proporcionaba una dentadura más blanca. En el Líbano y en otros países del Mediterráneo oriental la almáciga se cuenta aún entre los ingredientes de muchas recetas de dulces: pasteles, helados, bebidas y confites.

**INGREDIENTES para 6 personas:**

***La haytaliyé***

1 l de leche entera  
75 g de fécula de maíz (Maizena)  
5 g de almáciga  
10 cl de agua de azahar  
1 pellizco de azúcar

***El jarabe***

10 cl de zumo de naranja  
1 cáscara de naranja  
200 g de azúcar

**Preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 10 minutos

- \* Machacar la almáciga junto con el azúcar para que quede mejor triturada. Poner la leche a hervir en un cazo de fondo grueso batiéndola con las varillas. Añadir la fécula disuelta en un poco de agua y seguir batiendo.
- \* Cuando rompa de nuevo a hervir, añadir el agua de azahar y la almáciga tras retirar la cazuela de la lumbre ya que, si no, se pone amarga.
- \* Verter en flaneritas.
- \* Pelar la naranja con un pelador de verduras y picar la cáscara muy menuda.
- \* Preparar el jarabe en una cazuela: calentar a fuego vivo el zumo de naranja, el azúcar y la cáscara durante 10 minutos. Dejarlo enfriar.
- \* Antes de servirlo, espolvorear las flaneras con cáscara de naranja. Añadir el jarabe a continuación.

**VARIANTES**

- \* Se puede preparar el jarabe con otra fruta.
- \* Si se añade azúcar y se pone más Maizena en la leche se obtiene una muhallabié. Se sirve sin jarabe porque ya está bastante dulce. Se puede adornar con pistachos molidos.



**CONVIENE SABER**

Si la almáciga no se encuentra en las tiendas de alimentación orientales (en las que se vende como condimento, de la misma forma que el azafrán) puede prescindirse de ella.

**Receta de Cocina libanesa, Andrée  
MAALOUF . Karim HAÏDAR**

Página 128