

# Brebaje divino de Vainilla

## Vainilla

Estas alargadas vainas denominadas por los españoles como “vainilla” son ramas de una planta originaria de la región de Totonacapan, en México. Los totonacos la utilizaban con fines terapéuticos y religiosos y la llamaban “xahanat”, ya sea para aromatizar sus preparaciones como para ofrecer a los dioses.

Tras ser conquistados por los aztecas comenzó a ser usado como modo de pago o tributo, así como hicieron también con las semillas de cacao. La vainilla fue incorporada por esta civilización para ocasiones especiales.

**¡Te invitamos a preparar tu propio “brebaje divino” al estilo azteca!  
¿Prefieres probarlo en su versión amarga o picante?**

## Ingredientes:

- 2 vainas de vainilla
- 1/2 taza de chocolate amargo picado o rallado
- 2 tazas de leche
- 1 pizca de sal y de canela
- Opcional: 1v pimiento o ají (picante) sin semillas y partido por la mitad o azúcar (a gusto, para contrarrestar amargor)



## Preparación:

- Con la ayuda de un adulto, ralla o pica el chocolate amargo y reserva. Mezcla con un poco de la leche en una olla pequeña.
- Pon la olla a calentar, a fuego medio, y una vez que se haya derretido, agrega la leche restante y la vainilla, sal y canela. Revuelve.
- Agrega el pimiento o ají a la olla y sube a fuego alto hasta llevarlo casi a ebullición (que comience a hervir o a mostrar burbujas).
- Retira la olla del fuego y deja reposar unos minutos.
- Una vez tibio, desecha el pimiento y la vainilla y agrega el azúcar de a una cucharada a la vez, probando hasta que alcance el nivel de dulzura deseado.
- Vierte el chocolate picante en tazas y ¡sirve! ¿Sientes la fuerza?

## Dato curioso de la Vainilla:

Característico por su sabor y espesor, se rumoreaba que Moctezuma II consumía a veces hasta 50 tazas diarias y que los guerreros solían beberlo antes de entrar en batalla.