

Naranja agria

Nombre común: Naranja agria

Nombre científico: *Citrus aurantium*

Familia botánica: Rutáceas

Lugar de origen: Los trópicos de sudeste de Asia.

Descripción de la planta: Es un árbol espinoso de talla mediana que puede alcanzar alrededor de 10 m de altura. Produce frutos parecidos a los de la naranja dulce, pero con la corteza gruesa, de aspecto arrugado y numerosas semillas. El jugo de la fruta es muy ácido, la pulpa y la corteza son amargos.



Cultivo: Se requiere suelos ligeros con buen drenaje y pleno sol. El crecimiento es relativamente lento, es conveniente fertilizar los árboles con abono orgánico en la proporción de 10 kg por planta al año de sembrado. Se recomienda realizar podas que favorezcan el desarrollo de los árboles y la producción de frutos.

Reproducción: Por semillas de frutos maduros recogidos directamente de los árboles. Las semillas se siembran en viveros o en bolsas para ser trasplantadas posteriormente. Los semilleros se hacen en los meses invernales.

Siembra: El árbol de naranja agria cubre un área de aproximadamente 2-3 m², por lo tanto, se siembra dejando este espacio de separación entre otras plantas. Se aplica abono orgánico en los huecos donde se van a sembrar los árboles y se realiza un riego abundante.

Cosecha: La primera cosecha se realiza a los 4-5 años después de sembrados los árboles de naranja agria. Posteriormente, cada año se hace la cosecha entre los meses de noviembre a mayo.

Plagas y enfermedades: Las principales plagas de la naranja agria son por insectos como las guaguas, las bibijaguas, las hormigas bravas y otros.

Uso culinario: Se utiliza el jugo y la corteza de la fruta, las hojas y las flores de la planta con la finalidad de aromatizar y condimentar alimentos.

El empleo más difundido en Cuba es para saborizar las comidas con el jugo de las frutas. La naranja agria no puede faltar en los patios de las casas en todo el país, es casi imprescindible en la mesa y quizás uno de los condimentos más típicos y tradicionales de la cocina cubana. Es especial para preparar mojos o salsas ligeras, en el aliño y adobo de ensaladas, viandas y carnes, en especial, la carne de cerdo.

También se utiliza la corteza para aromatizar dulces, almíbares y para preparar infusiones.

Otros usos: Las cáscaras del fruto de la naranja agria, sus hojas y las flores se emplean para aliviar los catarros y como sudorífico, son también diuréticas y antiespasmódicas. Se refiere que actúan en la protección de los pequeños vasos sanguíneos (antitrombótica).

Mojo criollo para consumir con viandas

- ½ taza de jugo de naranja agria
- 7 dientes de ajo

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de sal
- ¼ taza de agua

Se aplastan en un mortero los ajos con la sal, se unen con el agua y el jugo de naranja agria. Paralelamente se calienta la grasa en una olla o sartén y se le adiciona la mezcla de ajo, sal y jugo de naranja agria. Se tapa rápidamente para que no salpique y se retira enseguida de la llama. El mojo criollo se adiciona caliente a las viandas en el momento de servir las en la mesa.

Mojo criollo para adobar cerdos antes asar

- ¾ taza de jugo de naranja agria
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharada de orégano en polvo (ver pág. 102)
- 2 cucharadas de sal

Se machacan los ajos con la sal y el orégano en un mortero para lograr una buena mezcla y después se añade el jugo de la naranja agria mezclando bien. La cantidad de mojo que debe prepararse depende de la porción de cerdo que se desee adobar.

Si el cerdo se asa en parrilla o en púa, la carne se va frotando con el mojo a medida que el cerdo se cocina.

Aliño criollo para ensaladas de vegetales

- 1 taza de jugo de naranja agria
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 3 ajíes cachucha u otros, los ajíes picantes son opcionales
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de aceite (opcional)

Se disuelve la sal con el agua y el jugo de naranja agria. Se añaden los condimentos cortados finamente. Por último, si se desea, se agrega el aceite. Se envasa en una botella previamente esterilizada y se guarda en el refrigerador para utilizarlo, a medida que se necesite.

Té de cascotes de Naranja agria

- 1 taza de jugo de naranja agria
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 3 ajíes cachucha u otros, los ajíes picantes son opcionales
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de aceite (opcional)

Se disuelve la sal con el agua y el jugo de naranja agria. Se añaden los condimentos cortados finamente. Por último, si se desea, se agrega el aceite. Se envasa en una botella previamente esterilizada y se guarda en el refrigerador para utilizarlo, a medida que se necesite.