

Hoja divulgativa

Guía ilustrativa de la preparación de dulce de cuayote (*Gonolobus edulis*)

Illustrative guide to the preparation of cuayote (*Gonolobus edulis*) candy

José Eladio Monge Pérez

Universidad de Costa Rica

Michelle Loría Coto

Universidad Estatal a Distancia

El cuayote, *Gonolobus edulis* Hemsl., es una planta trepadora (figura 1) que pertenece a la familia Apocynaceae, y es originaria de Costa Rica y Panamá. También se le conoce con los nombres vulgares de coayote, coyote, y gallinita. Sus frutos se pueden usar para elaborar un dulce (postre), que es de muy alta calidad organoléptica.

Para elaborar este dulce, lo mejor es esperar a que los frutos estén sazones, los cuales se identifican porque su cáscara adquiere una coloración blanquecina, con manchas pequeñas de color verde (figura 2).



Figura 1. Planta de cuayote, con un fruto.



Figura 2. Fruto sazón de cuayote, con su característica coloración externa blanquecina en la cáscara, con algunas manchas de color verde.

Lo primero que se debe hacer es escoger frutos sazones, y se procede a quitarles la cáscara (figura 3), para lo cual es recomendable utilizar guantes y un cuchillo, debido a la gran cantidad de látex que contiene la pulpa (figura 4).

Una vez pelados (figura 5), los frutos se deben cortar en forma longitudinal (figura 6), y se procede a retirar todas las semillas que se encuentran en su interior; las semillas son blanquecinas y se reconocen fácilmente.

Luego se deben cortar los frutos en porciones más pequeñas; se recomienda que sea en forma longitudinal (figura 7). Estas porciones se deben poner a remojar en agua por varias horas (figura 8); entre más tiempo se deje en remojo, se asegura que se lavará en mayor grado el látex que aún permanece en la pulpa. Se recomienda un mínimo de seis horas en remojo, hasta un máximo de doce horas.

Después de este tiempo, se recomienda lavar varias veces las porciones de pulpa, y si es posible, exprimir las con ayuda de una tela, para intentar eliminar la mayor parte de látex que aún pudiera contener la pulpa.



Figura 3. Detalle de un fruto de cuayote recién pelado (sin cáscara). Se observan gotas de látex en el fruto y en las cáscaras.



Figura 4. Detalle del látex blanquecino que sale en forma abundante de la pulpa del cuayote, luego de quitarle la cáscara.



Figura 5. Frutos sazones de cuayote, recién pelados.



Figura 6. Fruto de cuayote, cortado por la mitad a nivel longitudinal. En el centro se observan las semillas inmaduras.



Figura 7. Porciones de la pulpa del fruto de cuayote.



Figura 8. Porciones de pulpa de cuayote, en remojo en un recipiente con agua.

Seguidamente, se colocan las porciones de pulpa en una olla grande, y se aconseja agregarle agua, azúcar, vainilla, clavos de olor, canela en astilla y sirope de kola (figura 9).

Para una cantidad de 1,0 a 1,2 kg de pulpa de cuayote, se aconseja utilizar 3 tazas de agua; 1,5 tazas de azúcar; 1,5 tazas de sirope de kola; 1 cucharadita de vainilla; 1 cucharadita de clavos de olor; y 3-4 astillas de canela.



Figura 9. Detalle de ingredientes utilizados para la elaboración de dulce de cuayote; el líquido rojo (izquierda) corresponde al sirope de kola, y el líquido oscuro (derecha) a la vainilla líquida.

Se pone a calentar la olla hasta que empiece a hervir, y se mantiene así, dándole vueltas cada cierto tiempo, por unas 2 horas aproximadamente, hasta que casi no quede líquido en la olla y la pulpa haya absorbido todos los sabores. Luego se deja enfriar, y ya se puede degustar el delicioso dulce de cuayote (figura 10), el cual tiene una textura perfecta al paladar.



Figura 10. Detalle del dulce de cuayote, ya listo para degustar.