

Cáscaras confitadas

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0

Cáscara de naranja

1 taza/s

Azúcar

Agua

Agua

4

Zumo de naranja

ELABORACIÓN

Pelar las naranjas con un cuchillo bien filoso tratando de dejar lo menos posible la parte blanca.

Poner dos cacerolas con agua a hervir, poner en la primera las cáscaras, hervir un minuto, colar, tirar el agua y cambiar por agua nueva, en la segunda pasar las cáscaras, cuando rompe hervor quitarlas (es un minuto cada vez), este proceso hacerlo 8 veces, siempre poniendo agua limpia cuando hierve ir poniendo las cáscaras coladas, esto les quitará lo amargo y las ablandará. Una vez terminado todo ese proceso, ponerlas en agua fría para cortar la cocción y cortarlas en tiritas bien finitas

En una cacerola poner un tazón grande de azúcar y el jugo de 4 ó 5 naranjas, colocar las cascaritas y a fuego BIEN BAJO y dejarlas hasta que estén transparentes.

ESTAS SON las cáscaras más anchas, formar un rulo, enrollándolas y enhebrarlas por una aguja con hilo y cocinar del mismo modo que la anterior..., a fuego muy bajo hasta que estén transparentes, son ideales para adornar tortas o acompañar un helado junto con el almíbar. Quitar el hilo, quedarán arrolladitos de cáscara y guardar en frascos bien limpios.

>