

Confitar gengibre

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

Jengibre

Agua

Azúcar

ELABORACIÓN

Con una cuchara pequeña pela el jengibre y córtalo a rodajas o tiras regulares, ponlo en un cazo lo cubres con agua y lo guisas suavemente unos 30 minutos o hasta que veas que está tierno.

Lo escurres y lo pesas.

Lo vuelves a poner en un cazo y pones la misma cantidad de azúcar y 3 cucharadas de agua, llévalo a ebullición y déjalo cocer suavemente removiendo a menudo hasta que el jengibre esté transparente.

Retíralo del fuego y rebózalo en azúcar, cuando esté bien frío lo puedes guardar en un tuper hermético.

Te durará alrededor de 3 meses.