

Cabello de ángel

Tipo de plato: Varios · Subtipo: Mermeladas, confituras · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

1 kg Calabaza — bobas

750 gr Azúcar

Canela en rama

Limones

ELABORACIÓN

La calabaza la partimos y vamos quitando la corteza con la ayuda de un cuchillo, cuando está toda limpia, quitamos todas las semillas y la partimos a trocitos pequeños.

Pesamos la calabaza ya limpia y ponemos por kilo de calabaza, 750gr. de azúcar, mas canela y limón, ponemos al fuego revolviendo bien para amalgamarlo todo.

Dejamos al fuego hasta que se deshaga y tome consistencia.

Esta receta no tiene nada que ver con la convencional, es muchísimo más sencilla, y queda también muy rico, para las que no les gusta estar tres días con una elaboración.