

Cascos de Naranja confitados

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

4 Naranjas

Sal

2 taza/s Agua

2 taza/s Zumo de naranja

3 taza/s Azúcar

3 palo/s Canela en rama

ELABORACIÓN

Rallar las naranjas y dejar la ralladura para cualquier otro postre que hagamos. Extraerles el zumo y cortar las cáscaras en gajos.

Poner los gajos en una olla y cubrirlas con agua, añadirle sal y dejar cocinar durante 30 minutos aproximados.

Una vez pasado este tiempo escurrir muy bien lavarlas y dejarlas en remojo con agua al menos 8 horas cambiándoles el agua de vez en cuando hasta que veamos que quedan transparentes.

Poner en un recipiente a fuego lento, las dos tazas de jugo de naranja las dos tazas de agua, el azúcar y la canela en rama, y dejar cocer al menos una hora y tener un almíbar muy espeso.

Añadir los gajos de naranjas escurridos hasta que ellas mismas absorban parte del almíbar.