

BONUS 3: Naranjitas Confitadas Caseras

Ingredientes

- Cáscara de Naranjas
- Azúcar granulado blanca
- Agua
- Gotitas de jugo de limón

OTROS

- Chocolate para baño opcional o azúcar granulada para rebozar.

Paso a Paso

- Lavar y pelar las naranjas.
- Retirar la parte blanca de la cáscara y corta en tiritas de 1 cm de ancho aproximadamente. Reserva para blanquear.
- Para blanquear poner en una olla las cáscaras de naranja en abundante fría y llevar al fuego. A penas suelte hervor retirar del fuego (no dejar hirviendo) y enjuagar en abundante agua fría.
- Dejar escurrir y repetir este proceso 2 o 3 veces más.
- Esto es importante para retirar el amargor de las cáscaras y dejarlas más blandas.



Naranjitas Confitadas Caseras



- Con las cáscaras ya blanqueadas y drenadas, pesar el total de cáscaras que resultó del proceso. Este mismo peso es la cantidad de azúcar que necesitarás para la receta. Por ejemplo si tienes 300 gr de cáscaras, deberás pesar 300 gr de azúcar.
- Poner el azúcar en la olla y la misma cantidad de su peso en agua y lleva a fuego a hervir.
- Cuando suelte el hervor, agregar unas gotitas de jugo de limón y las cáscaras de naranja.
- Dejar hervir a fuego muy lento y esperar hasta que la preparación llegue a 105°C a 108°C si mides con **termómetro**, o hasta que el almíbar tenga burbujas mucho más brillantes y abundantes. El almíbar se verá un poquito más denso. Este proceso puede llegar a demorar 20 a 25 minutos, dependiendo de la cantidad que hagas.

Naranjitas Confitadas Caseras

- En este punto apagar el fuego y dejar enfriar en la misma olla tapada por al menos 24 horas para que las cáscaras se embeban en azúcar. Este proceso se denomina confitura, donde debe haber un intercambio de sustancias (osmosis) para que pierda la humedad interior natural que tiene la cáscara y penetre el azúcar. Esto da como resultado que se conserve por mucho tiempo y evite la putrefacción porque el azúcar es un conservante natural.
- Retira una a una las cascaras y deja escurrir sobre una **rejilla enfriadora**. Déjalas en reposo al menos unas 24 horas más para que se sequen.
- Para finalizar podrás bañar en chocolate o rebozar en azúcar granulada, según tu gusto.
- **Conservación:** si el proceso quedó bien hecho, pueden durar hasta 18 meses, guardadas en frasco de vidrio en un lugar seco y oscuro o bien en un tupper bien cerrado dentro del refrigerador.
- Úsalas en tus recetas o bien para comer solitas. Puedes preparar con anticipación y usarla para hacer Pan de Pascua.



Tiempo de preparación

1 hora 20
minutos



Tiempo de reposo

48 horas

