

Aranciata nuorese (Golosina de naranja al estilo de Nuoro)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 175 g

Naranjas: 12 Unidades

Miel: 425 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las almendras, tueste en el horno caliente y procese ligeramente sin llegar a reducir las a polvo.
- Pele las naranjas y retire toda la parte blanca de la cáscara.
- En una *cacerola* con abundante agua blanquee la cáscara de las naranjas durante 1 minuto a partir del hervor.
- Escurra y sumerja rápidamente en agua helada.
- En un bowl disponga las cáscaras de **naranja**, bañe con agua fría, cubra con un film y deje reposar durante 5 días cambiando el agua día a día.
- Finalmente escurra sobre un lienzo y corte en fina juliana.
- En una sartén disponga la miel y caliente sobre fuego bajo.
- Incorpore la juliana de cáscara de *naranja* deje cocinar a fuego muy lento durante 20 minutos o hasta que las cáscaras haya absorbido la miel.
- Fuera del fuego agregue las almendras y mezcle bien.
- Vierta dentro de una placa aceitada, deje solidificar y luego corte en trozos.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Esta golosina debe consumirse antes de una semana ya que perderá su textura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aranciata-nuorese-golosina-de-naranja-al-estilo-de-nuoro>