Cáscaras confitadas de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 400 grs.
Agua: 400 Ml.
Sal fina: 15 grs.
Azucar: 500 grs.
Naranja: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las naranjas a vivo, luego corte la cáscara en tiras de ½ cm de ancho aproximadamente.
- Coloque las tiras de *naranja* en una olla y cubra con agua y sal, lleve a ebullición
- Una vez cocidas retire y pase por agua fría para sacarles la sal
- Colóquelas nuevamente en la olla con agua fría y lleve a ebullición, retire y en agua nuevamente limpia y fría lleve a ebullición, repita el procedimiento 4 veces.
- Realice un *almíbar* mezclando los 400g de azúcar junto con el agua, una vez que rompa el hervor incorpore las cáscaras de naranjas blanqueadas, cocine a fuego mínimo hasta que las cáscaras estén completamente transparentes, durante 1 ½ hora aproximadamente
- Retire y escurra sobre una rejilla.

Armado

- Espolvoree las cáscaras una vez escurridas con azúcar y deje reposar durante 24 horas.

Presentación

- Sirva las cáscaras de *naranja* en una fuente y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cascaras-confitadas-de-naranjas