Cáscaras de pomelo azucaradas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cáscaras

Granadina: 2 cdas.

Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Cáscaras

- Pele los pomelos a vivo.
- Pese las cáscaras y recuerde esta cantidad.
- Ponga agua a *hervir* en tres cacerolas .
- Lleve las cáscaras a la primera *cacerola*, cocine 3 minutos.
- Enfríe en agua con hielo y corte en tiras .
- Hierva en la segunda *cacerola* durante 3 minutos.
- Escurra y termine en la última *cacerola*.
- Elimine agua hasta que solo queden las cáscaras cubiertas.
- Agregue la misma cantidad de azúcar del peso de las cáscaras.
- Aromatice con la granadina y deje reducir durante 15 minutos o hasta que caramelicen.
- Deje reposar sobre una rejilla metálica para que escurran bien.
- Pase por azúcar o bien bañe cn *chocolate* derretido.
- Acompañe con *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cascaras-de-pomelo-azucaradas