

Cascaritas confitadas de naranja

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Cáscaras de naranja: 4 Unidades

Azucar: Cantidad necesaria

Para el Almíbar

Azucar: 2 Tazas

Agua: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Cortar las cáscaras de **naranja** en gajos y retirar la pulpa.
- Cortar en tiras de 1cm y *hervir* por 1 minuto en agua.
- Retirar, llevar a un bowl de agua con hielo y volver a cocinar por 1 minuto en agua.
- Repetir esta operación 7 veces.
- **Para el almíbar**
- Calentar agua y azúcar hasta que se disuelva, agregar las cascaritas blanqueadas y cocinar por 3 minutos.
- Acomodar sobre una rejilla y escurrir bien.
- *Rebozar* en azúcar y acomodar nuevamente en la rejilla.
- Dejar secar a temperatura ambiente por 5 horas.
- Almacenar en frascos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cascaritas-confitadas-de-naranja>