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