

Conserva de naranjas y pomelos en almíbar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 450 grs.

Naranjas: 8 Unidades

Menta: 2 Ramas

Agua: 600 cc

Pomelos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Exprima 2 naranjas y 2 pomelos.
- Pele las naranjas y los pomelos a vivo y separe los gajos.
- En una *cacerola* forme un **almíbar** medio con el *jugo* y el azúcar durante 1 minuto.
- Agregue el agua fría y espume. Conserve a 60°C.
- En un frasco hermético previamente esterilizado distribuya los gajos de fruta, intercale con la *menta*.
- Cubra con el *almíbar*.
- Mueva el frasco para eliminar burbujas de aire.
- Cierre y sumerja, sin cubrir, en una *cacerola* con agua templada (38°C) hasta que rompa el hervor durante 10 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conserva-de-naranjas-y-pomelos-en-almibar>