

# Dulce de calabaza

Tiempo de preparación: 55 Min



## Ingredientes

**Calabaza de Castilla:** 1 /2 Kilo

**Canela:** 1 Rama

**Pimientas Gordas:** 2 Pizca

**Naranja :** 1 Unidad

**Limón eureka:** 1 Unidad

**Piloncillo en trozos:** 250 Gramos

**Clavos De Olor:** 6 Unidades

**Anís estrella:** 3 Unidades

**Guayabas:** 2 Unidades

**Crema para montar:** Cantidad necesaria

## Ensalada

**Guayaba:** 3 Unidades

**Menta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Naranja :** 2 Unidades

**Mezcal reposado:** 2 Onza

## Preparación de la Receta

### Paso a Paso

- Cortar la *naranja* en rodajas y las guayabas a la mitad
- Reservar
- En una *cacerola* con suficiente agua colocar la **calabaza** en trozos y el *piloncillo*
- Añadir la canela, el clavo, pimienta, anís estrella
- Agregar la guayaba y la *naranja* reservada.
- Cocinar durante 45 minutos hasta que la *calabaza* esté cocida y el líquido sea una miel espesa

### Para ensalada

- Retirar la piel de las naranjas y obtener supremas, reservar en un tazón.

- *Pelar* las guayabas, retirar las semillas y cortar en tiras, agregar al tazón
- Añadir hojas de *menta*, mezcál reposado y un toque de sal, revolver todo y reservar

## Para la crema de limón

- Montar en un tazón la *crema* y añadir raspadura de limón.
- Servir la *calabaza* con un poco de ensalada encima y la *crema* batida a un lado, finalizar con ralladura de limón.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-calabaza>