Dulce de calabaza

Tiempo de preparación: 55 Min

Ingredientes

Calabaza de Castilla: 1 /2 Kilo
Canela: 1 Rama
Pimientas Gordas: 2 Pizca
Naranja : 1 Unidadad
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*, mezcal 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