Dulce de Guayabas

Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso
Azúcar blanca: 1 Taza
Estrellas de anís: 5 Unidades
Hojas de higuera: 2 Unidades
Agua: 1 Litro
Canela: c/n
Guayaba: 8 Unidades

Crema de limón y hierbabuena

Almíbar de cocción de las guayabas: 3 cdas
Crema Batida: 300 Mililitros
Hierbabuena picada: 3 cdas
Almendras: 3/4 Taza
Limón para su ralladura: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar las guayabas por la mitad, retirar y reservar las semillas.
- Con tela e hilo de algodón formar un atado envolviendo las semillas de las guayabas.
- *Hervir* el vino con el agua a fuego medio.
- Agregar el azúcar, las *especias*, las hojas de higuera previamente pasadas por la hornilla e incorporar el atado con las semillas de *guayaba*.
- Incorporar las guayabas en mitades hasta que estén tiernas.
- Picar las almendras y reservar.
- Retirar del fuego, sacar las *especias*, el atado de semillas y las hojas de higuera
- Enfriar a temperatura ambiente.

Crema de limón y hierbabuena

- Mezclar la *crema* batida con la ralladura de *limón*, la *hierbabuena* picada y el *almibar* de cocción.
- Rellenar las mitades de *guayaba* con la *crema* batida y espolvorear las almendras picadas.

Armado

- Servir las guayabas rellenas de *crema* de *limón* y *hierbabuena* espolvoreadas con las almendras y un poco del *almíbar*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-guayabas