

Dulces de naranja, kiwi y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dulce de kiwi

Azucar: 800 grs.

Kiwi: 1 k

Dulce de naranja

Naranjas: 1 k

Agua: 1 1/2 L

Azucar: 1 k

Dulce de tomate

Tomates: 1 k

Azucar: 800 grs.

Clavo De Olor: 4 Unidades

Canela: 1 Ramas

Preparación de la Receta

Dulce de naranja

- Corte las naranjas por la mitad y exprima el *jugo*.
- Retire las semillas y corte la cáscara con el hollejo en láminas muy finas.
- Cubra las cáscaras con el agua y deje en remojo durante 24hs.
- Lleve la preparación de cáscaras con el agua del remojo, el azúcar y el *jugo* a una olla y cocine a fuego lento durante 2 horas 30´aproximadamente hasta que la cáscara quede transparente y el liquido se haya transformado en un *almibar* con consistencia de mermelada.
- Retire la mezcla del fuego y coloque en caliente en frascos bien limpios.

- Rellene hasta el borde y tape inmediatamente.

Dulce de kiwi

- Pele el **kiwi** y corte en mitades, luego en cuartos y en láminas finas.
- Coloque en un bowl, cubra con el azúcar y deje de un día para el otro hasta que la fruta largue sus jugos.
- Lleve la preparación a una olla y cocine a fuego lento durante 2 horas aproximadamente hasta que tome consistencia de dulce.
- Retire el dulce del fuego y coloque en caliente en frascos bien limpios.
- Rellene hasta el borde y tape inmediatamente.

Dulce de tomate

- Retire el cabo del **tomate**, pinche con un tenedor y queme sobre la hornalla.
 - Retire la piel del *tomate*, corte por la mitad, retire las semillas con los dedos y corte en cuadraditos.
 - Coloque en un bowl, cubra con el azúcar, canela y clavo de olor y reserve durante 24 hs.
 - Lleve la preparación a una olla y cocine a fuego lento durante 2 horas aproximadamente hasta que tome consistencia de dulce.
 - Retire el dulce del fuego y coloque en caliente en frascos bien limpios.
 - Rellene hasta el borde y tape inmediatamente.
-
- Nota : Los meses ideales para hacer dulce de **naranja** son : Junio y Julio.
 - Para hacer dulce de *kiwi* : Todo el año.
 - Para hacer dulce de *tomate* : Enero, Febrero y Marzo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dulces-de-naranja-kiwi-y-tomate>