

Naranjas Rellenas de Coco

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Azucar: 2 Tazas

Naranja agria: 4 Unidades

Relleno

Agua: 4 Tazas

Coco rallado: 2 Tazas

Azucar: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Limpiar la corteza de las naranjas y poner a cocer en agua.
- Aparte poner a cocer el coco en 4 tazas de agua con dos tazas de azúcar
- Cocer durante media hora hasta que se consuma el líquido
- Retirar del fuego y reservar.
- Cuando se enfríen las naranjas, cortar por arriba y sacar todo su interior con una cuchara.
- Preparar un *almíbar* con el agua donde se hirvieron las naranjas y 2 tazas de azúcar en una olla sobre el fuego hasta que espese
- Volver a cocer las naranjas en el *almíbar* durante 5 minutos y sacar.
- Rellenar con el coco en miel.
- Colocar las naranjas sobre una rejilla y bañar con un poco del *almíbar* restante
- Se puede dejar secar el *almíbar* y volver a bañar cuantas veces se quiera, cada vez la capa de cristalizado será más gruesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/naranjas-rellenas-de-coco>