

Tejocotes en Dulce

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almíbar

Limon: 1 Unidad

Azucar: 1/2 Kilo

Clavo De Olor: 3 Unidades

Pimienta Negra: c/n

Semillas De Anis: c/n

Anís estrella: 2 Unidades

Canela: c/n

Pimienta rosa: c/n

Naranja: 1 Unidad

Crema

Crema: 350 mililitros

Jugo de Naranja: c/n

Jugo de Limón: c/n

Tejocotes

Agua: 2 Litros

Tejocotes: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Tejocotes

- *Hervir* los tejocotes en agua durante 30 minutos, enfriar en un baño Maria invertido, *pelar* y reservar.

Almíbar

- Tostar pimienta rosa, la pimienta negra, las semillas de anís, el anís estrella, la canela y los clavos de olor
- *Hervir* 500 ml
- De agua con 500 grs
- De azúcar y las *especias* tostadas por aproximadamente 30 minutos.
- Rallar la cáscara del *limón* y la *naranja*, cortar los cítricos en rodajas y agregar al *almíbar*.
- Cocinar durante 20 minutos y agregar los tejocotes.

Crema

- Agregar el *jugo* de *limón* y *naranja* a la *crema* batida e incorporar con movimientos envolventes.

Armado

- Servir los tejocotes en un plato hondo junto con el *almíbar*, acompañar con la *crema* y terminar con anís estrella.

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