

CASCARITAS DE CÍTRICOS CONFITADAS



INGREDIENTES:

- ½ kg. de cáscaras de pomelo, limón y naranjas.
- 350 gr. de azúcar
- 700 cm³ de agua

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien las frutas y retirarles las cáscaras sin la parte blanca, corta las mimas en tiras finitas.

Colocarlas en una cacerola con agua fría hasta que hierva, dejarlas 5 min., colar el agua. Repetir este procedimiento 3 veces.

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, una vez listo agregar las cascaritas, previamente escurridas. Cocinar hasta que las cascaritas estén transparentes, retirarlas y colocarlas en un frasco previamente esterilizado. Cocinar el almíbar unos minutos más y verterlo caliente en el frasco. Tapar, dejar enfriar boca abajo.

Duran 3 meses.