

ZAPALLO EN ALMIBAR



INGREDIENTES:

- 2kg de zapallo sin cáscara
- 2 litros de agua
- 3.5 kg. de azúcar
- 1 cucharada o 1 vaina de Vainilla
- 300 gr. de cal viva (para 2 litros de agua)

ELABORACIÓN:

Cortar el zapallo en cubos de 2 cm de lado. Colocarlos en un recipiente con agua fría.

En otro recipiente por la cal y cubrirla con los 2 litros de agua, cuidado que la cal quema.

Ecurrir el zapallo y pasarlo al recipiente donde se encuentra la cal disuelta.

Dejar 8 horas en reposo.

Después de este tiempo colocar los cubos escurridos, junto con 1 litro de agua. Llevar a hervor y cocinar durante 5 min.

Retirar los cubitos de la cacerola y pincharlos con un escarbadietes. Medir la cantidad de agua que quedo después de la cocción y completar hasta llegar a los 3 y ½ litros, incorporar los 3 kilos de azúcar, mezclar y llevar al fuego hasta que llegue a punto ebullición. Al llegar a este punto agregar los cubos. Continuar la cocción hasta que el almíbar espese y los cubos se pongan transparentes.

Envasar en caliente en frascos esterilizados, tapar y dejar enfriar boca abajo.

Consumir dentro de los 3 meses.