

Mermelada de Naranja Amarga

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 1 Kg. de Naranjas Amargas.
- 1 Limón
- 850 gr. de Azúcar
- Agua.

Paso 1

Primero esterilizamos los tarros donde colocaremos la Mermelada. Ponemos un cazo al fuego con agua, colocamos las tapas dentro y hervimos 10 minutos. Retiramos las tapas y reservamos encima de un paño limpio. Colocamos otro paño de algodón en el fondo de una olla, encima los tarros de cristal, cubrimos de agua, ponemos al fuego y hervimos 30 minutos. Retiramos con mucho cuidado al paño y reservamos también.

Paso 2

Lavamos bien las Naranjas y el Limón. Colocamos dentro de una olla. Cubrimos de Agua y llevamos a ebullición. En cuanto comience a hervir, retiramos del fuego, escurrimos y agregamos otra Agua. Volvemos a colocar al fuego hasta que hierva de nuevo. Escurrimos otra vez, rellenamos de Agua y por tercera vez llevamos a ebullición. Una vez hierva esta tercera vez, apagamos el Fuego, escurrimos, pero esta vez, reservando el Agua que le quitamos. Dejamos enfriar un poco.

Paso 3

Retiramos los extremos de las Naranjas y el Limón. Cortamos todo en octavos y vamos quitando con mucho cuidado y paciencia todas las semillas. Las Nuestras tenían muchisimasssss.

Paso 4

Pesamos la Pulpa que nos quede y calculamos por cada kg de pulpa, 850 gr de Azúcar. Ponemos la pulpa y el Azúcar en una trituradora y trituramos al gusto. A Nosotros nos gusta que se vean los trocitos de cáscara de la Naranja. Colocamos en una olla y agregamos la mitad del líquido que hayamos reservado de la última cocción. Nosotros agregamos unos 600 ml, ya que nos dió como unos 1200 ml de Agua. Mezclamos bien.

Paso 5

Colocamos a fuego medio y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego y dejamos que hierva unos 35 o 40 minutos hasta que alcance la consistencia deseada. No te olvides de mover muy a menudo porque tiende a pegarse ya que lleva mucho Azúcar. Una vez lista la Mermelada y los tarros esterilizados, vamos llenándolos, dejando un centímetro de espacio hasta el borde. Cerrar fuertemente.

Paso 6

Si son para consumo inmediato los vamos volcando y dejando enfriar, haciendo ellos solos el vacío. Si son para almacenar durante tiempo e ir consumiendo, poner los tarros bien cerrados en una olla, cubrir con agua y hacer el vacío a baño María durante 20 minutos. Los dejamos enfriar hasta el día siguiente, que etiquetamos y adornamos. Lista esta exquisita Mermelada. Fácil, Rica y Económica. Cocina de aprovechamiento.
¡¡Esperamos que os guste!!

