KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Marmelade de naranja amarga

Tiempo de preparación: 3 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 8 porciones.

Ingredientes

1 kg Naranjas amargas
1.5 kg
2 ud. Limones
2 l

Preparación

Lavar las naranjas, pelar finamente la piel de 2 naranjas con un pelapatatas y reservar, cortar la pulpa en dados. Cortar las naranjas con cáscara en trozos pequeños y retirar las semillas.

En una olla poner las naranjas cortadas y añadir las semillas en una pequeña bolsa de tela. A continuación, añadir el zumo de los 5 limones y 2 ¼ litros de agua y llevar todo a ebullición.

Tapar la olla y cocer a fuego lento durante una hora y media.La cáscara de naranja debe estar blanda.

Añadir la ralladura extra 20 minutos antes del final del tiempo de cocción (no se desintegra y queda muy bonito en el tarro).

Retirar la bolsa de tela y verter el azúcar removiendo lentamente. Llevar a ebullición de nuevo hasta que la mezcla se gelifique.

Verter la marmelade caliente en los tarros preparados y cerrarlos herméticamente.