KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mermelada de naranja sanguina

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

Ingredientes

2 kg Naranjas sanguinas naturales
1 kg Azúcar de caña
2 ud. Limones naturales
3 cda Licor de naranja "Àngel d'Or"
1 pizca Vaina de vainilla
1 pizca Cardamomo molido

Preparación

Lavar la fruta y secarla.

Pelar 3 de las naranjas finamente (sin la parte blanca de la cáscara) y conservar la cáscara. Hacer lo mismo con los limones.

Quitar la parte blanca de la piel de todas las naranjas y limones, y luego cortar ambas frutas en trozos.

Poner los trozos de naranja y limón en un cazo grande con el azúcar a fuego medio.

Hervir las cáscaras en una olla adicional de agua hirviendo durante 10 minutos para que pierdan el amargor, y luego añadir sólo las cáscaras a la mermelada en la olla grande.

Añadir el licor y las especias.

La mermelada necesita aproximadamente unas 2-3 horas de cocción. Se reduce lentamente con el azúcar; cuanto más tiempo se cocine a fuego lento, más firme será.

Verter inmediatamente la mermelada aún caliente en los tarros enjuagados en caliente (hasta el borde, si es posible).

Poner enseguida cada frasco boca abajo para crear un vacío. Dejar enfriar.

Ideal para regalar o para que disfrutes en cualquier momento del día ;)