KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Especia a base de naranja

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 1 tarro pequeño (150-200g).

Ingredientes

8 ud. Naranjas naturales
130 g Azúcar
300 ml Agua

Preparación

Llevar a ebullición el agua con el azúcar, cortar la piel de la naranja en tiras con un pelador o un cuchillo fino, cortando sólo la piel fina de la naranja.

Cocer a fuego lento las tiras en el jarabe de azúcar durante unos 3-4 minutos, luego sacarlas y escurrirlas bien y colocarlas en una bandeja de horno con papel de hornear.

Introducir las tiras de naranja en el horno precalentado a 100ºC, tras unos 30 minutos reducir la temperatura a 60-70ºC y dejar secar las tiras durante 1 hora más.

Cuando las cáscaras de naranja estén secas y se hayan enfriado, tritúrelas finamente con un robot de cocina, viértalas en un tarro seco con tapa de rosca y ciérrelo bien.