

Mostaza de naranja

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 3 tarros (según el tamaño).

Ingredientes

4 ud. Naranjas naturales
150 ml Vinagre de vino o manzana
2 cdta Flor de sal
5 g Semillas de cilantro
40 g Azúcar de caña
100 g Semillas de mostaza

Preparación

Lavar las naranjas en agua caliente y secarlas. Pelar la cáscara muy fina con un rallador sin llegar a la parte blanca. Mezclar la ralladura de naranja con el azúcar en un bol.

Exprimir las naranjas y colar el zumo recogido. A continuación, reducir el zumo a fuego medio en la olla hasta que queden unos 50 ml. Añadir el vinagre y llevar a ebullición brevemente.

Moler finamente el cilantro y las semillas de mostaza y mezclar con la sal, la ralladura de naranja y la reducción. Volver a triturar todo junto hasta alcanzar la consistencia deseada.

Dejar la mostaza toda la noche en la nevera. Al día siguiente, rellenar con la mostaza los tarros de rosca.

Dependiendo de la higiene durante la preparación, la mostaza se conservará durante varias semanas.