

MERMELADA DE NARANJA

Ingredientes:

- 2 ½ kgs de azúcar
- 2 litros de agua
- 3 Naranjas dulces mas el jugo y semilla de otra naranja
- 2 naranjas agrias mas el jugo y semillas de otra más
- 1 limón

Preparación:

1. Se cortan las naranjas y el limón a la mitad y se exprimen. Se guarda jugo y semillas y se junta con el jugo y semilla de las naranjas extras. Se le añade ½ litro de agua a la mezcla de jugos y semillas. Se tapa y se deja reposar 24 horas.
2. Se cortan las cáscaras de naranja y limón en rebanadas muy delgadas. Se cubren con 1 ½ litros de agua. Se deja reposar todo por 24 horas.
3. Al día siguiente se pone a cocer el jugo, semillas y su agua en una olla y en otra olla las cáscaras con su agua durante 45 minutos hirviendo suave sin tapar.
4. Pasado este tiempo se agrega el jugo colado a la olla de las cáscaras y se deja reposar otras 24 horas.
5. Al día siguiente se le agrega el azúcar a la mezcla de naranja y se pone a cocer hasta darle el punto de jalea, aproximadamente 1 a 1 ½ hrs. Se le hace la prueba del punto poniendo en un plato frío un poco de la mermelada y ver que no escurra la miel con el plato inclinado.

Notas:

Se puede picar las cáscaras en el procesador de alimentos si se quiere hacer mas rápido.