

## NARANJITAS CONQUAT RELLENAS DE SU MIEL

### Ingredientes:

- 800 gms de Naranja Conquat (aproximadamente 75 piezas)
- 800 gms de azúcar (4 tazas)
- 4 tazas de agua (1 litro)
- 1 ½ cucharitas de Cremor Tártaro

### Preparación:

1. Las naranjas se ponen en una olla, se cubren con agua y se pone a calentar hasta que apenas se vean unas cuantas burbujas formándose en el agua, no debe hervir. Se trata de que las naranjas se vean transparentes de la cáscara y se suavicen un poco al presionarlas pero que no se revienten. Si se oye que chillan es que se están reventando. Se escurren, se enjuagan y se cubren con agua fresca y se dejan reposar 2 horas mínimo o toda la noche.
2. Las naranjas se abren de la punta con un cuchillo ó un alambre para brochetas haciendo un corte superficial en forma de cruz, se mete la punta de la brocheta para pasarla alrededor entre la cáscara y la pulpa para desprenderla, se apachurra para que salga la pulpa entera. Para esta receta sólo se van a utilizar las cáscaras vacías.
3. En una olla se agrega el azúcar, el agua, el cremor tártaro y se lleva al fuego. Cuando hierve fuerte se agregan las cáscaras de las naranjas ya vacías y se deja hervir destapada hasta que llegue la temperatura de la miel a 227° F o 108°C (punto de hebra, un poco mas suave que la bola suave). Al llegar a ese punto se retira la olla de la lumbre, se tapa y se dejan reposar un mínimo de 20 minutos (o más) para que enfríe un poco la miel.
4. Las naranjas deben de estar llenas de su miel. Se saca cada una de la olla con una cucharita y se acomodan en posición vertical con la apertura hacia arriba sobre una rejilla para que se enfríen. Si se ven

vacías de miel se rellenan con una cucharita o con una jeringa (sin aguja). Se pueden dejar reposar toda la noche.

5. Si no se van a usar pronto las naranjas se guardan en un traste tapado y separando las capas con papel encerado, en este punto se pueden acostar las naranjas ya no se les tira la miel. Se guardan en refrigeración, duran muchos meses hasta un año.
6. Si se desea, antes de servir las naranjas se pueden pasar por azúcar para “empanizarlas” aunque al natural se ven muy bonitas también.
7. Sirven para acompañar postres o quesos.

**Notas:**

Acerca de la temperatura de la miel puede dejarse llegar a mas grados si acaso se desea obtener una miel mas consistente. El riesgo de darle mas punto al azúcar es que la cáscara de la naranja queda muy dura y es difícil de comer.

Para aprovechar lo que se le sacó a las naranjas, se puede hacer una mermelada. Todos los rellenos de las naranjas y las cáscaras que se hayan roto se muelen en la licuadora y se mezclan con miel de la que sobró en la olla, la cantidad que se desee para endulzarla al gusto. Para hacer la mermelada se cuece en la lumbre esta mezcla hasta que quede de la consistencia deseada.