

## NARANJITA CONQUAT EN CONSERVA

### Ingredientes:

- 1 Kilo de Naranja Conquat
- 1 ½ Tazas de Azúcar
- 3 Tazas de jugo de mandarina

### Preparación:

1. Las naranjitas se parten a la mitad a lo largo para quitarles las semillas.
2. En una olla se calienta el jugo de mandarina con el azúcar hasta disolverse. Se agregan las naranjitas y se dejan hervir suavemente hasta que estén muy suaves y se vea la cáscara traslúcida aproximadamente una hora.
3. Se envasan calientes en frascos y se tapan. Una vez abierto el frasco se conserva en refrigeración.