

Naranjas confitadas.

Ingredientes:

4 naranjas.

500 gramos de azúcar.

500 ml de agua.

Preparación:

- Lavar muy bien las naranjas, a ser posible con un cepillito para verduras.
- Cortarlas en rodajas de un centímetro aproximadamente.
- En una olla agregar agua y azúcar, esperar a que hierva.
- Agregar las rodajas de naranja en el sirope.
- No revolver nunca las naranjas dentro del sirope, con una espátula solo sumergirlas eventualmente en el sirope o mover la olla de vez en cuando.
- Cuando comience a hervir baja a fuego bajo y cocinar de 1½ a 2 horas, hasta que los borde estén bastante transparentes y brillantes.
- Envasa las naranjas en un frasco muy limpio, cúbre las con el sirope y guárdalas refrigeradas.
- Se mantienen refrigeradas hasta por 3 meses.