Dulce de cáscara de maracuya



INGREDIENTES

Nombre del ingrediente	Peso neto	Medida casera
Maracuyá	1000 g	8
Azúcar	500 g	2 tazas
Canela	5 g	5 astillas
Clavos de olor	3 g	10 clavos
Agua	500 cc	2 tazas

80
minutos

20
porciones

PASO A PASO

Se lavan los maracuyás maduros, se parten por la mitad y se retira la pulpa con una cuchara, reservándola para elaborar un jugo del cual se añadirá una parte al final, quedándose únicamente con las cáscaras. Estas se colocan en una olla con suficiente agua y se cocinan durante 40–50 minutos, hasta que estén blandas y ligeramente transparentes. Luego se escurren, se dejan entibiar y, con ayuda de una cuchara, se raspa la capa más dura y fibrosa del interior, que es la parte más amarga; la parte tierna restante se corta en tiras o trozos pequeños, según se prefiera. En una olla limpia se coloca esta parte blanda y tierna junto con 500 g de azúcar, 500 ml de agua, una rama de canela, dos clavos de olor y la mitad del jugo de maracuyá previamente preparado licuando la pulpa con un poco de agua y pasándola por un colador. Todo se cocina a fuego medio, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue, hasta que el almíbar reduzca, espese y el dulce adquiera un tono brillante y una textura consistente, lo cual puede tardar entre 30 y 40 minutos. Una vez listo, se retira del fuego, se deja enfriar ligeramente y se envasa en frascos de vidrio previamente esterilizados para garantizar su mejor conservación.