







Preparación cascara de naranja en almibar

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ

Ingredientes

Cascara de naranjas de 4 unidades
1 cucharada rasa de sal.
1 cucharada de vinagre de fruta.
250 gramos de azúcar.



Preparación primera parte

Lavar y retira previamente la pulpa de la naranja, y parte del mesocarpio (parte blanca), no se debe retirar todo el mesocarpio porque la cascara pierde la consistencia con la cocción. Las cascaras se dejan en trozos de media luna, y se colocan en cocción con la sal y agua que las tape, una vez hierva, se deja por 5 minutos más. Se retira del calor, se bota el agua de la cocción, se colocan las cascaras en un colador y se adiciona agua fría.



Preparación segunda parte

Nuevamente se ponen en cocción con el vinagre y agua que tape las cascaras, una vez hierva se dejan por 5 minutos más. Se retira del calor, se bota el agua de la cocción, se colocan las cascaras en un colador y se adiciona agua fría.





Preparación tercera parte

Nuevamente se colocan en cocción con solo agua que las tape, una vez hierva se dejan por 5 minutos más. Se retira del calor, se bota el agua de la cocción, se colocan las cascaras en un colador y se adiciona agua fría. Una vez escurridas las cascaras, se cortan en trozo pequeños del mismo tamaño, colocan nuevamente a fuego medio con el azúcar y agua que las tape. Se deja en cocción hasta que el agua alcance consistencia de almíbar, luego se retira del fuego, se deja enfriar…y queda lista esta deliciosa preparación.







GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ