



Receta: Dulce de alcaucil

Ingredientes:

24 alcauciles
3 naranjas
800 grs. de azúcar
1 limón

Preparación:

Sacar las hojas duras del alcaucil, lavar los corazones y hervirlos en agua con limón. Cocinar hasta que estén tiernos. Escurrir y procesar.

Luego rallar las naranjas y exprimir su jugo. Agregar la ralladura y el jugo al alcaucil procesado y pesar. A continuación poner al fuego y agregar 750 grs. de azúcar por cada kilo de alcaucil con naranja.