

Receta de Mermelada de Naranja Casera

12 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de mermelada de naranja casera, ya que algunas amigas del blog me la han pedido, pues aquí la tenéis espero que os guste y la preparéis ahora que aún estamos en temporada de naranjas.

Ingredientes

- Naranjas grandes (cuatro)
- Azúcar (400 grs)
- Zumo de un limón
- Agua (un vaso)

Modo de Preparación

1. Pelar las naranjas quitándoles muy bien todo lo blanco
2. Trocearlas en cubitos y reservarlas
3. Cortar en juliana muy finita la cáscara de una naranja
4. En una cacerola poner la cáscara cortada y el agua y dejar que hierva unos cinco o diez minutos
5. Incorporar las naranjas troceadas y después echar el azúcar y el zumo de limón
6. Dejar cocer hasta que reduzca removiendo de vez en cuando para que no se pegue
7. Cuando espese y tome un color brillante, retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar
8. Servir con unas tostadas en el desayuno o como postre y.....buen provecho!!!