

3 RECETAS CON CITRICOS

GAJOS DE POMELO CONFITADOS

1 kilo de pomelos, amarillos o rosas, a su gusto.

1 kilo de azúcar

200 g de agua mineral

un relleno con una picada de : jengibre, canela, nuez moscada 0,5 g de cada especie.

1.- Con una brocheta pinche unas 30 veces cada pieza de pomelo. En el plazo de 24 horas, hierva los pomelos 3 veces (en agua nueva cada vez) y durante 8 minutos cada hervor.

2.- Una vez fríos los pomelos de las 3 hervores, cortarlos en gajos enteros “con la piel”. De cada pomelo haga 12 gajos.

3.- En una cazuela a la medida del producto, haga arranque a hervir el agua con el azúcar y el relleno con las especias. Poco a poco incorpore los gajos en el almíbar, sin que pierda el hervor. Cuézalos “**a fuego muy lento**” y tapados con papel sulfurizado “en contacto con los gajos de pomelo” deben cocer durante 1 hora a **fuego muy lento**. Reserve el confitado con el almíbar de la cocción.

Se puede disfrutar: con un guiso de caza, con una mesa de quesos, o con chocolate a la taza.

FLANES DE NARANJA

(Para 8 flaneras individuales)

1 litro de leche entera

una rama de canela a trozos

4 naranjas

6 huevos

2 yemas de huevo

200 g de azúcar blanco

para caramelizar las flaneras*

150 gr. de azúcar blanco

80 ml. de agua

Un chorrito de zumo de limón

Es necesario disponer del horno caliente a 170º

1.- En un pequeño cazo poner los ingredientes para caramelizar las flaneras*; poner al fuego hasta conseguir un caramelo oscuro. Rápidamente repartirlo en el fondo de cada flanera y reservar a temperatura ambiente.

2.- Pelar las 4 naranjas, “con un pelador” le interesa capturar los aceites esenciales que están en la superficie de la piel, pelar retirando sólo la parte de color naranja, la parte blanca no. Reservar.

3.- Dentro de un bote ancho, poner la leche y la rama de canela y arrancar a hervir, apartar el bote del fuego y añadir las pieles finas de las naranjas, tapar el bote y dejar reposar para perfumar la leche, durante 20 minutos.

4.- Mientras tanto, con la ayuda de un cuchillo pequeño y bien afilado, retira los gajos de las naranjas; debe conseguir gajos de naranja bien limpios de piel. Reservar sobre papel de cocina para secarlos de humedad.

5.- En un cuenco ancho, mezclar muy bien: los huevos, las yemas y el azúcar e incorporar dentro de la leche, remover todo junto y colar por un colador fino, para liberar la mezcla de la canela y las pieles de naranja.

6.- Repartir en cada flanera los gajos pulidos y secos de naranja y rellenar las flaneras con la mezcla del punto (5.-) y ponerlas a cocer dentro de una fuente para ir al horno, un poco honda, para poder poner agua que cubra las flaneras hasta la mitad, al “baño María”.

7.- Ponga la bandeja en el horno bien caliente a 170º y dejar cocer durante 35 minutos. Retire la bandeja del horno, y déjelo enfriar a temperatura ambiente, para reservarlo a continuación en la nevera y protegidos con film de cocina para evitar que se contamine el sabor con otros productos que tengamos en la nevera.

PRESENTE los flanes desmoldados acompañados de una cucharada de nata montada sin azúcar.

CREMA DE LIMÓN

(Para 8 raciones):

4 huevos

4 limones grandes

300 de azúcar blanco

50 g de almidón de maíz, *Maizena*

1 litro de agua mineral

1.- Lavar los limones y con un rallador, rallar toda la piel de los tres limones y reservar la ralladura obtenida. Escurrir también el zumo de los 3 limones y reservarlo.

2.- En un bote a la medida del volumen que se disponga a cocinar, poner el azúcar, los huevos y la *Maizena* y trabaje el conjunto hasta conseguir una mezcla blanquecina.

3.- Añada al bote la ralladura y el zumo de los limones y el litro de agua previamente calentada para agilizar el trabajo. Poner al fuego, y remover continuamente hasta arrancar a hervir.

4.- Cuele la crema obtenida y reparta en platillos o copes. Resérvelas en la nevera hasta el momento de la degustación, protegidos con film de cocina para evitar que se contamine el sabor con otros productos de la nevera .