



MERMELADA DE NARANJA DELICIOSA

INGREDIENTES

- 900 g de naranjas biológicas (de 4 a 6 naranjas)
- 1 limón: zumo y cáscara finamente rallada
- 1,5 L de agua
- 1,7 kg de azúcar blanco granulado

PREPARACIÓN

1. Lava las naranjas y el limón y corta las naranjas en rodajas de 2,5 mm. Un consejo: usa una mandolina para que las rodajas sean finas y precisas. Quita las semillas al cortar.
2. Apila las naranjas finamente cortadas y córtalas en cuartos. Colócalos en la olla y añade la ralladura de limón, el zumo y el agua. Ponlo a fuego alto y deja hervir durante 10 minutos.
3. Reduce la cocción a fuego lento y deja cocer durante 40 minutos o hasta que la fruta esté muy blanda. Remueve frecuentemente durante este tiempo.
4. Sube el fuego hasta que esté en plena ebullición y añade el azúcar. Remueve la mezcla continuamente durante unos 15-20 minutos o hasta que se vuelva oscura. Por último, saca el platillo del congelador y haz la prueba para ver si está espesa (ve el artículo correspondiente).
5. Saca la olla del fuego y deja enfriar durante 15 minutos. Remueve cada cierto tiempo y viértelo en los frascos templados, sella bien y deja enfriar.