



¿A qué saben las nubes?

MERMELADA DE NARANJA SANGUINA Y POMELO

Ingredientes:

1 pomelo
750 gr de naranjas sanguinas
250 ml de agua
el zumo de un limón
500gr de azúcar (aproximadamente)

- 1.- Pelamos el pomelo y las naranjas (sin incluir la parte blanca), y cortamos en tiritas muy finas y pequeñas la piel. Reservamos.
- 2.- Terminamos de pelar los cítricos totalmente, y quitamos las pepitas. Cortamos la pulpa en trozos y junto con las cáscaras reservadas, el agua y el zumo de un limón, los ponemos en un cazo y llevamos a ebullición. Dejamos que cueza a fuego medio durante al menos 30 minutos, o hasta que las pieles queden tiernas.
- 3.- Retiramos del fuego y pesamos la mezcla. Vamos a añadir las tres cuartas partes del peso resultante de azúcar, y volvemos a llevar a ebullición. Removemos de vez en cuando y dejamos que hierva a fuego medio durante unos 20 minutos, o hasta que la mermelada esté lista. Para comprobarlo echamos una cucharadita de mermelada en un plato y lo metemos en la nevera. Si al enfriarse se espesa y no resbala del plato, será que hemos conseguido nuestro objetivo.