

MERMELADA DE NARANJA

MERMELADA DE NARANJA



¿Cuántas veces os ha regalado algún kilo de fruta algún familiar o conocido de su cosecha propia? De repente os veis con mucha cantidad junta que sabéis que no vais a poder terminar antes de que se estropee y os da mucha pena que se eche a perder. Pues para estos casos la solución es muy sencilla. Con un poquito de limón y algo de azúcar podeis aprovechar cualquier genero para hacer una rica mermelada.

Ahora en esta época, el naranjo que mi madre tiene en el jardín de casa está repleto de naranjas, son chiquitinas pero con fundamento. De golpe se junta una gran cantidad de ellas y su hija ya está frotándose las manos pensando en darles uso. A parte de hacer unos ricos zumos para el desayuno ¿que tal si empezamos a mondarlas y

hacemos mermelada con ella?

Hay dos variedades, podemos elaborarla dulce o mas bien amarga. Todo depende de la cantidad de carne blanca que rodea los gajos que integremos. A mayor cantidad que empleemos más amarga saldrá, va al gusto de cada uno. También podemos optar por dejarla grumosilla y con los trocitos de piel integrada o por triturarla del todo si no nos gustan los tropezones. De una manera o de otra el resultado es el mismo.

Mi desayuno diario consiste en unas tostadas de pan integral con un poco de queso crema y de mermelada acompañadas de un cafecito. Por ello cada vez que cae en mis manos una cantidad de fruta determinada hago mermelada, reparto por la familia unos tarros y me guardo otros. De esta manera no la compro en todo el año, voy enlazando siempre una tras otra. Para poder consumirla así es necesario utilizar tarros apropiados, bien esterilizados y cocerlos siempre al baño María después de rellenarlos para hacerles el vacío y conservarlos sin que se estropee la mermelada. Si os apetece probar una poca aquí os dejo en varios pasos el proceso a seguir.

INGREDIENTES (Para 3 tarros)

- 1 kg de naranjas (ya peladas).
- 800 g de azúcar.
- 20 ml de zumo de limón.
- Ralladura de las naranjas

DE FORMA TRADICIONAL

A la hora de elaborar cualquier tipo de mermelada lo único que necesitamos es la fruta que hemos escogido, el azúcar y el limón que hará la función de conservante. Una vez que tenemos estos tres ingredientes el proceso es pan comido, todo queda en manos de una buena cocción, que siempre obtendremos al encontrar el punto optimo en

el que hemos de retirar la mermelada del fuego. A continuación veréis lo sencillo que es.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar comenzaremos lavando las naranjas por fuera y secándolas con un paño.
2. Una vez secas, cogemos un rallador y vamos rallando la piel en tiras finas sobre un plato para poder añadirlas durante la cocción.
3. Posteriormente comenzamos a pelar las naranjas. Si nos gusta la mermelada un poco amarga añadiremos un poco de la parte blanca que las rodea, sino la quitaremos lo máximo posible. Eliminamos la piel de fuera, las pepitas si las tienen y cortamos en gajos cada naranja.
4. En una pota o cacerola vamos a añadir un kilo de gajos, el azúcar, la ralladura de las naranjas y el zumo de limón. Llevamos todo a ebullición a fuego intermedio, revolviendo de vez en cuando aproximadamente durante una hora. A partir de ese momento debemos encontrar el punto óptimo en el que ya podemos retirarla del fuego.
5. Para saber cuando está lista podemos hacer una prueba sencilla (este truco se lo leí a otra bloguera). Antes de ponernos a pelar las naranjas metemos un plato pequeño al congelador y llegados a este punto lo sacamos. Cogemos una pequeña muestra de la mermelada y la colocamos en el plato. Al estar muy frío en dos minutos cogerá la textura con la que se va a quedar al enfriar. Si vemos que esta muy líquida la seguimos cocinando un poco mas y si nos gusta ya la podemos retirar del fuego.
6. En este momento ya tenemos lista nuestra mermelada. Examinamos que grosor y textura tiene. Si nos gusta mas reducida la trituramos un poco (hay personas que no les gusta que tengan muchos tropezones).
7. Por ultimo solo nos queda envasar la mermelada y hacerle el baño María si no la vamos a consumir en poco tiempo (es muy importante para su conservación). Los tarros deben de estar esterilizados, debemos lavarlos en el lavavajillas o hervirlos

en una pota con agua. Una vez esterilizados y secos podemos rellenarlos con la mermelada y cerrarlos bien con las tapas apropiadas. Cuando estén rellenos y bien cerrados vamos a introducir los tarros en una pota y a cubrirlos enteros de agua. Los llevamos a ebullición y una vez que el agua hierva los dejamos mínimo 15 minutos mas. Pasado ese tiempo los retiramos y de esta manera ya podemos conservar la mermelada durante varios meses sin que se nos estropee. Así de fácil...

CON THERMOMIX

La thermomix nos viene genial para hacer este tipo de recetas, ya que así nos olvidamos de estar vigilando y revolviendo cada poco durante la cocción. La programamos y ella misma se encarga de hacer toda la tarea. Así que si tenéis mucha fruta que se os va a acabar perdiendo, sea del tipo que sea, no hay excusa, aprovechar para hacer una rica mermelada con ella. El proceso vais a ver que es muy sencillo.

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando las naranjas bien y secándolas con un paño por fuera.
2. Con un rallador vamos rallando toda la piel de la fruta en tiras finas y la reservamos.
3. Pelamos las naranjas. Si nos gusta la mermelada algo amarga vamos a dejar la carne blanca que las rodea, sino eliminaremos la máxima posible. Una vez mondadas les sacamos las pepitas si tiene, las cortamos en cuatro trozos y los integramos en la thermomix.
4. Añadimos a la thermo el azúcar y el zumo de limón y trituramos 10 segundos en velocidad 6. Agregamos posteriormente la ralladura de piel en tiras finas y cerramos la thermo sin el cubilete pero con el cestillo puesto por fuera para evitar salpicaduras y para ayudar a que la mezcla evapore mejor. Programamos la maquina 40 minutos en velocidad 2 y posición varoma.

5. Una vez transcurrido el tiempo debemos de comprobar la textura para ver si es la correcta. Para ello vamos a coger una cucharadita y ponerla sobre un plato frío (previamente metido en nevera o congelador). De esta manera en dos minutos enfriará y podremos ver como quedaría. Si vemos que está un poco liquida programamos unos minutos mas.
6. Ahora que la mermelada esta cocida nos fijamos en el grosor que tiene, y si la queremos reducir un poco (hay personas que no les gustan mucho los tropezones) pues le damos unos golpes de turbo hasta que este a nuestro gusto. Después de este punto solo nos queda envasarla y pasarla por el baño María si queremos que dure unos meses.
7. Para envasarla debemos de utilizar tarros apropiados y estos deben de estar esterilizados (para ello podemos darles un hervor en agua o lavarlos en el lavavajillas). Una vez secos al aire libre podemos rellenarlos con la mermelada y cerrarlos con las tapas de manera correcta (deben cerrar bien). Si la vamos a comer en unos días podemos dejarla así, pero si pretendemos regalarla o queremos que nos aguante durante meses tenemos que ponerla al baño María. Para ello introducimos los tarros en una pata y los llenamos de agua hasta que queden cubiertos. Los llevamos al fuego y una vez que el agua hierba esperamos 15 minutos como mínimo y ya los podemos retirar. De esta manera le hacemos el vacío y evitamos que se estropee, acordaros que vale más siempre prevenir que lamentar.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>