



INGREDIENTES:

- 4 naranjas medianitas
- 250 gramos de agua
- 500 gramos de azúcar
- 1 cazuela ancha

PREPARACIÓN:

1. Preparamos 4 naranjas medianitas (no muy grandotas) las lavamos muy bien debajo del grifo, ayudándonos de un cepillito, y las secamos con un papel absorbente, o un paño limpio. Las cortamos con un cuchillo largo, fino y afilado, a rodajas finas, o a cascos 4 u 8 como queramos y como nos gusten.

2. Ponemos en el fuego, una cazuela u olla, ancha y no muy alta, con el agua, el azúcar, y las naranjas, a rodajas o cascos, o de las dos formas. Cuando empiecen a hervir le ponemos un fuego bajito, pero de tal forma que no dejen de hervir, despacito, he hirviendo, pero despacito, a ?chu, chu? y lo tenemos así un mínimo de hora y media.

3. Durante la cocción no las moveremos, con espátula, ni tenedores, ni cucharas, etc, para que no se nos rompan, ni se deformen, cogemos la cazuela de las asa, y la movemos de izquierda a derecha, y a la inversa, como si la zarandeásemos suavemente (como hacemos con una paellita).

4. Al término, las dejamos unos minutos reposando en el almíbar, y las sacamos y las llevamos a secar, colocándolas sobre una rejilla, durante 12 horas mínimo, si las dejamos 24 horas mucho mejor, o las guardamos en un frasco de cristal grandecito, amplio, en el propio almíbar de su cocción.

5. Si tenemos prisa para utilizarlas, y no podemos esperar tantas horas, las podemos secar en el horno a 100º, calor abajo y arriba, de 45 a 50 minutos, poniéndolas el rejilla y debajo la bandeja del horno forrada de papel de hornear, para que las gotas que caigan, lo hagan en el

papel, y no ensucie el horno (el tiempo de secado dependerá como siempre de la potencia de este).

6. Después las podemos conservar envueltas en papel transparente de film, en un sitio fresco y seco, en la nevera o congelador.

7. **Sugerencia:** Las podemos bañar después de confitadas, en cobertura de chocolate (de cobertura- chocolate negro) que igual lo podemos hacer si tenemos la suerte de tener Thermomix, si no, poniendo el chocolate troceado a onzas en un cacito en el fuego, e ir poco a poco hasta que quede fundido, como también podemos derretirlo a trozos igual, en un recipiente apto para microondas, fundiéndolo a golpes de tiempo de 30 en 30 segundos, por que es muy fácil que se queme, si los espacios de tiempo son más largos, removiéndolo continuamente, cada vez que paramos removemos y continuamos, y cuando esté hecho podemos, o bien ir metiendo las rodajas de naranja confitada, en chocolate e ir bañándolas con ayuda de unas pinzas, y las dejamos escurrir en una rejilla, poniendo debajo de esta previamente, un plástico o un papel, para ensuciar lo menos posible, y también podemos poner la naranja e ir bañándola con ayuda de una cuchara, primero, por un lado, y después por el otro, cuando la tenemos cubierta con chocolate, la ponemos en el frigorífico, para que solidifique y quede durito el chocolate, y a partir de ahí?...a disfrutar de esta exquisitez.

8. **Consejo:** Guardar el almíbar cuando lo tengamos sin naranja ya, en un tarrito de cristal, para cuando nos haga falta para pincelar, pasteles, bizcochos, etc guardará un estupendo sabor cítrico, y dará brillo.



