

Recetario de cítricos



MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN



MENDOZA

Mermelada de Pomelo



Ingredientes

6 pomelos, 500 g de azúcar, 1/2 vaso de agua, 1/2 sobre gelatina sin sabor.

Preparación:

Pelar los pomelos y cortarlos en trocitos. Ponerlos en una olla a calentar con azúcar y agua, y cuando esté blando agregar gelatina sin sabor. Mezclar y llevar heladera para espesar. Envasar.

Quinotos en Almíbar Caseros



Ingredientes

1 kg quinotos, 1 cucharadita de sal, 1 kg azúcar, 1 litro agua

Preparación:

Lavar los quinotos y cubrirlos con agua y sal durante un día. Volver a lavar y hervir durante 10 minutos.

Enjuagar y reservar. Colocar en una olla el azúcar con el agua y hervir a fuego medio revolviendo con cuchara de madera durante 10 minutos.

Incorporar los quinotos previamente pinchados con un escarbadiende para facilitar el penetrado del almíbar. Hervir 1 hora hasta lograr un almíbar pesado. Colocar en frascos esterilizados. Envasar en caliente.

Pomelo gratinado con canela



Ingredientes

1 cucharadita de manteca
azúcar negra, canela
molida, nuez moscada c/n

Preparación:

Lavar y secar bien el
pomelo.

Cortar en dos mitades,
marcar la pulpa alrededor
de la piel y cada uno de los
gajos.

Pintar con manteca,
espolvorear con el azúcar
y las especias. Colocar en
la bandeja y gratinar
durante 10 minutos.

Cuadraditos de limón



Ingredientes: 225 g de harina, 65 g de azúcar negra, 150 g de manteca, 180 ml de jugo de limón, 60 g de azúcar, 3 huevos, ralladura de limón y 180 g de chocolate blanco.

Preparación:

Mezclar la harina con el azúcar, añadir la manteca y hacer migas con los dedos. Aplastar estas migas en la base del molde de manera uniforme y hornear durante 15 minutos. Enfriar.

Para la crema de limón. Derretir al microondas el chocolate un minuto y medio. En un bol mezclar los huevos, el azúcar, el jugo de limón y la ralladura. Llevar a fuego moderado hasta espesar. Volcar la crema sobre el chocolate derretido y revolver. Colocar esta crema encima de la base horneada. Llevar a heladera durante 3 horas hasta que endurezca.

Mermelada de Mandarina



Ingredientes:

10 mandarinas, 2 limones, 6 tazas de azúcar
5 tazas de agua

Preparación:

Pelar las mandarinas y los limones. Cortar en tiras muy delgadas. Hervir dos tazas de agua con las cáscaras, dejarlas dos minutos y retirar del fuego. Escurrir. Cortar las mandarinas en rodajas, quitarles las semillas.

Hervir el resto del agua y colocar las mandarinas; agregar el azúcar, revolver continuamente hasta que espese y retirar del fuego.

Budín Naranja



Ingredientes

125 g manteca

125 g azúcar

2 huevos

185 g harina leudante

1 cucharadita polvo para hornear

Ralladura de 1 naranja

1/4 taza leche

Preparación:

Precalentar el horno. En un bol mezclar el azúcar, la manteca a temperatura ambiente y los huevos.

Agregar la ralladura de naranja, la harina y el polvo de hornear.

Por último la leche,

Llevar al horno por 1 hora.

Quinotos en almíbar



Ingredientes:

1/2 kilo quinotos

Jugo de medio limón

300 gr azúcar (una taza aprox.)

1/2 litro agua

Preparación:

Primero pinchar 2 veces los quinotos ya lavados y los llevarlos a hervir durante 10 minutos.

Colocar en una olla el agua, el limón y el azúcar, y cuando hierva agregar los quinotos y hervirlos a fuego bajo revolviendo de vez en cuando, hasta que transparenten.

Colocar en frascos y cerrar al vacío así duran más.

Biscochuelo de Mandarina



Ingredientes:

2 mandarinas , 2 tazas harina leudante, 1 y 1/2 taza azúcar, 2 huevos, 1 taza aceite

Preparación:

En la licuadora poner azúcar, huevos, las mandarinas con la cáscara y sin semillas y aceite. Licuar hasta que se haga una pasta. Agregar a este licuado 1 taza de harina y volver a licuar 2 minutos. Poner la mezcla en un recipiente y agregar otra taza de harina, y mezclar. Llevar al horno precalentado y cocinar en un molde enmantecado hasta que salga limpio el cuchillo. Hacer un baño con azúcar glas y naranja.

Limonchelo



Ingredientes:

Cáscara de cinco limones

1/2 litro agua

1/2 kilo azúcar

250 ml alcohol etílico

Preparación:

Pelar los limones y cortar las cáscaras. Colocarlas en una botella con alcohol. Dejar reposar en un lugar oscuro 20 días. Cuando esté listo colar y hervir en agua, agregando el jugo y el azúcar durante cinco minutos. Dejar enfriar. Conservar en heladera.

Cascaritas de naranja



Ingredientes:

Naranjas, azúcar, agua

Preparación:

Pelar las naranjas incluyendo la parte blanca, cubrir las con agua y dejarlas en reposo por 24 hs. Cortarlas en tiritas. Colocar una olla con agua en el fuego y al romper el hervor agregar las cáscaras de naranja, dejarlas hervir 10 min y luego escurrirlas y colocarlas en un bol con agua helada para que no pierdan el color. Repetir el proceso tres veces. Escurrirlas. En una olla colocar agua y azúcar en abundancia, agregar las cáscaras y dejar cocinar una media hora a fuego lento, revolviendo de vez en cuando. Sacar, escurrir y dejar secar.

Ensalada de Pomelo



Ingredientes:

1 pomelo rosado, 1 palta, ½ cebolla morada, 700 g de langostinos, 100 g de lechuga, 2 cucharadas soperas de jugo de pomelo, 3 cucharadas de vinagre, 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Cocinar los langostinos en agua hirviendo con sal. Escurrir y reservar.

Pelar el pomelo y la palta. Partir en gajos y reservar dos cucharadas del jugo .

Hacer el aderezo con el jugo, dos cucharadas soperas de vinagre, media cucharada de sal, la cebolla picada, dos cucharadas de aceite de oliva y la pimienta.

Agregar los langostinos cortados en trozos y volver a revolver todo.

Colocar la lechuga, los trozos de palta y pomelo encima y sazonar con más aceite, vinagre y sal.

Budín de Mandarina



Ingredientes:

2 mandarinas, 2 tazas de harina leudante, 1 taza de azúcar, 3 huevos, 1 taza de aceite neutro (de girasol o maíz)

Preparación:

Precalear el horno. Batir los huevos con el azúcar. Agregar una de las tazas de harina y revolver hasta unir completamente. Añadir la taza de aceite. Incorporar la cáscara rallada y el jugo de las 2 mandarinas. Incorporar la última taza de harina hasta unir. Llevar a horno suave por 45 minutos o hasta que esté dorado por arriba.

Leche condensada y limón



Ingredientes:

1 lata de crema de leche, 1 lata de leche condensada, 2 limones, ½ kilo de vainillas, licor c/n

Preparación: Batir la crema de leche, y en cuanto empiece a espesar, incorporar el jugo y la ralladura de los limones, todo ello sin dejar de batir. Añadir la leche condensada y seguir batiendo. Reservar. En un bol colocar las vainillas y mojar con el licor o la leche. En un recipiente poner una capa de vainillas mojadas y otra de crema. Sobre la crema de leche y limón, volver a poner otra capa de vainillas y de nuevo otra de crema, y así hasta finalizar. Lo ideal es que la última capa sea de crema de limón.