

Algunas recetas para los cumpleaños

Dos recetas entretenidas y fáciles para deleitar a grandes y chicos durante la fiesta de cumpleaños.

Confites de naranja

Ingredientes necesarios

- # 6 zanahorias
- # 3 naranjas
- # ½ kilo de azúcar granulada
- # Azúcar granulada extra para cubrir

Utensilios necesarios

- # 1 cuchillo
- # 1 cuchara de palo
- # 1 olla
- # 1 bandeja
- # 2 platos
- # Rallador
- # Colador
- # Exprimidor

Pasos a seguir

- # Se pelan las zanahorias, se rallan y se estilan sobre un colador.
- # Se rallan las cáscaras de naranjas y se unen a la zanahoria.
- # Se prepara un almíbar con el azúcar y jugo de naranjas en vez de agua.
- # Cuando el almíbar está de punto se le agrega la zanahoria y se sigue cocinando, revolviendo hasta que se despegue de la cacerola.
- # Se retira del fuego, se vacía a un plato y se deja enfriar; luego se hacen las bolitas que se revuelcan en azúcar.

Jaleas en naranjas

Ingredientes necesarios

- # 6 naranjas bonitas
- # 1 paquete de jalea de guinda o frambuesa

1 paquete de jalea de piña

Utensilios necesarios

1 cuchillo
12 vasos o tazas
2 bolos

Pasos a seguir

- # Partir las naranjas por la mitad en el mismo sentido de los gajos y ahuecarlas cuidadosamente para no romperlas.
- # Colocar cada mitad sobre un vaso o taza para que quede derecha.
- # Preparar la jalea roja agregándole 1 taza de agua hirviendo. Disolver bien y agregar media taza de agua fría.
- # Rellenar con esto la mitad de las naranjas vaciadas. El relleno debe quedar hasta el tope.
- # Repetir lo mismo con la jalea amarilla.
- # Poner las jaleas en el refrigerador o dejarlas en un lugar fresco algunas horas hasta que cuajen bien.
- # Cortar en cascós, pasando cada vez el cuchillo por agua caliente.