

TIRAS DE NARANJA CONFITADA CON CHOCOLATE.

Ingredientes

6 naranjas

600 g de azúcar

300 cc de agua

185 g de chocolate negro 70%

50 g de nata líquida

30 g de mantequilla



Lavamos muy bien las naranjas o el cítrico que vayamos a utilizar (o con limón o lima), si tenéis un cepillito mejor que mejor. Secamos con un poco de papel absorbente.

Cortamos la parte de arriba y de abajo de la naranja y la aposentamos en una tabla de cortar (de manera muy similar a cuando cortamos una cebolla). Una vez que tenemos la naranja fija será mucho más fácil de manipular. Hacemos unos cuantos cortes en la piel de manera horizontal (por ejemplo 5 tiras) y la sacamos como cuando pelas una naranja para comerla. Retiramos parte del blanco de la cáscara si vemos que tiene mucho, pues puede llegar a amargar más de lo necesario.

Ponemos una cazuela grande con el agua al fuego y cuando empiece a hervir echamos las pieles de naranja y cocemos durante 5 minutos, sacamos del agua y escurrimos. Tiramos

ese agua y volvemos repetir la misma operación otros 5 minutos. Con este proceso quitamos cualquier impureza que pueda quedar en la piel de la naranja y a la vez blanqueamos la piel del cítrico. Ahora es del momento de cortar en varias tiras de 6 cm de largo y 5 mm de ancho (medida aproximada), perfectas para confitar.

En otra cazuela calentamos el azúcar con el agua hasta que se disuelva todo y se haga sirope (jarabe concentrado de agua y azúcar). Echamos las tiras de naranja y dejamos cocer durante 1 hora y media aproximadamente a fuego medio hasta que la naranja se confite. Debe quedar un poco translúcida a la luz. Cuando las tiras de naranja confitada estén hechas la escurrimos y colocamos despegadas unas de otras en una rejilla (la que trae el horno sirve perfectamente) hasta que escurra el exceso de azúcar. Una vez que estén frías reservamos para el siguiente paso.

Mezcla de las tiras de naranja con el chocolate:

Calentamos en un cazo la nata líquida y cuando veamos que empieza a hervir retiramos del fuego. Cortamos el chocolate en trozos y los añadimos al cazo. Removemos muy bien hasta que el chocolate esté integrado con la nata y tengamos una crema densa. Añadimos la mantequilla y mezclamos con la crema hasta que esté perfectamente ligada, ésta le dará brillo a nuestra cobertura de chocolate.

Una vez que tenemos las tiras confitadas escurridas y son más fáciles de manipular las vamos introduciendo una a una en el chocolate de cobertura. Podemos cubrir toda la tira o sólo a la mitad, como más os guste.

Dejamos reposar en una bandeja con papel vegetal o sulfurizado y si es un sitio fresquito mejor, así enfriará antes y el chocolate quedará perfecto.

Guardadlo en un bote o en un tarro bien cerrado y os durará un montón de tiempo, incluso varias semanas...