

TARONJA o LLIMONA CONFITADA

	<u>Ingredients</u>
2	taronges o llimones
250 grs	sucre
200 ml	aigua

Nota: La quantitat d'aigua i sucre he de ser suficient per durant tot el temps de cocció, que és llarg

- Netejar bé la pell de les taronges o llimones, si pot ser, amb un fregall d'inox sense sabó.
- Tallar-les a rodelles que no siguin molt fines perquè es desfarien durant la cossió ni massa gruixudes.
- Posar aigua (aquesta aigua es llençarà) bullir en una cassola i quan bulli hi posem la fruita i la deixem coure 3 minuts.
- Escórrer la fruita i llençar l'aigua.
- Ara posem el sucre i l'aigua per l'almívar a la cassola i quan el sucre s'hagi desfet hi afegim la fruita.
- Baixar a foc moderat i coure-la durant 1:30 hores, fins que la fruita sigui ben brillant.
- Després escórrer la fruita (l'almívar el podem aprofitar per altres coses) i deixar-la a l'escorredora una estona.

Nota: L'almívar que ens sobri té un sabor ataronjat que es pot aprofitar per banyar pastissos, endolcir un còctel o una sangria.

Nota: També, per conservar, no cal deixar-les refredar, es poden guardar directament dins d'un pot de vidre amb el seu almívar. Un cop emplenats els pots, es donarà la volta per a que facin el buit i no es facin malbé. Guardats aquests pots a la nevera es conserven durant molt temps.