

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 34)

FRUITA CONFITADA

INGREDIENTS I MATERIALS

- Cítrics variats (taronges, llimones, clementines petites, aranges...)
- Sucre
- Aigua
- Un parell de cassoles i de perols ben grossos

PROCEDIMENT

- El primer que hem de fer és rentar bé totes les fruites amb aigua calenta i eixugar-les amb un pedaç.
- A continuació, les hem de xapar de diferents mides, segons com les vulguem conservar o emprar:
- Les llimones i aranges les farem a llesques redones fines.
- Les taronges, unes a rodanxes fines i unes de pelades i xapades a daus.
- Les clementines les deixarem senceres, però les picarem superficialment amb una agulla.
- A continuació, posam a bullir aigua dedins un perol ben gros i procedim a escaldar totes les fruites durant tres minuts. Primer les llesques. Després les mandarines i les pells. I finalment els daus (que només els hi hem fet un capfíco).
- Tot d'una que hem escaldat les fruites, les treim amb un colador i deixam que s'escorrin. Aquesta operació l'hem de repetir 3 pics, anant alerta de no rompre les fruites.
- Llavor, hem de fer almívar posant a bullir a foc baix mig litre d'aigua dedins una cassola i dissolvent-hi 750 grams de sucre quan l'aigua comenci a encalenticar-se.
- Acte seguit, passam a ficar-hi la fruita; començam per les clementines i per les pells de taronja i els afegim uns claus d'olor.
- Ens esperam que l'almívar torni espès i, llavor, treim les clementines i les pells. Les pells les hem empotades i les mandarines hem deixat que es refredessen.
- A continuació, repetim el procés amb les llesques de llimona, taronja i pomelo, però preparant el doble d'almívar que abans: un quilo i mig de sucre dissolt en un litre d'aigua.
- Finalment, preparam un altre almívar i hi confitam els daus de taronja, seguint el mateix sistema (però sense tenir-los tant de temps dedins el xarop). Quan els tenguem i s'hagin refredat, els cobrirem de sucre en pols.