

# MERMELADA DE NARANJA AMARGA LIGHT

72 raciones

45 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Postres



## Información nutricional

Valores por ración

<b>Energía</b>	<b>Proteínas</b>
<b>11 kcal</b>	<b>g</b>
<b>Grasas</b>	<b>Carbohidratos</b>
<b>g</b>	<b>1 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>Sal</b>
<b>g</b>	<b>g</b>

## Ingredientes

- 1 000 g de naranjas amargas
- 600 g de azúcar de abedul
- 200 g de limón
- 3 g de agar agar en polvo

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Lava bien las naranjas. Seca y pela con un pelador la parte naranja de 2 naranjas y reserva las tiras de piel.
- 2** Pela todas las naranjas, incluidas esas 2, retirando al máximo la parte blanca para evitar amargor. Abre y quita los hilillos blancos.
- 3** Pela el limón del mismo modo, retirando parte blanca.
- 4** Pon en una olla la pulpa de las naranjas y del limón junto con las pieles reservadas. Tritura con batidora hasta la textura deseada.
- 5** Añade el azúcar de abedul y el agar agar. Cocina a fuego medio 35 minutos, removiendo para que no se pegue.
- 6** Si salpica, coloca una tapa con orificio o una tapa salpicadera.
- 7** Si tras ese tiempo queda líquida, cocina 5-10 minutos más. Recuerda que al enfriar espesa.
- 8** Si prefieres una textura más fina, vuelve a triturar al final.
- 9** Vierte en frascos esterilizados, tapa, inviértelos para hacer vacío y deja enfriar. Conserva en nevera o congela si no vas a consumir pronto.

## THERMOMIX

- 1** Lava bien las naranjas.
- 2** Seca y pela con un pelador la parte naranja de 2 naranjas y reserva las tiras de piel.
- 3** Pela todas las naranjas retirando parte blanca; repite con el limón.
- 4** Introduce en el vaso la pulpa de naranjas y limón con las pieles reservadas. Tritura.  
**10 seg / vel 5-9**
- 5** Añade el azúcar de abedul y el agar agar. Mezcla. **3 seg / vel 5-9**

- 6** Cocina sin cubilete para evaporar. **35 min / 100 °C / vel 2,5**
  - 7** Si queda líquida, prolonga la cocción. **5 min / 100 °C / vel 2,5**
  - 8** Si la quieres más fina, tritura de nuevo. **5 seg / vel 5-9**
  - 9** Envasa en frascos esterilizados, tapa, invierte para hacer vacío, deja enfriar y guarda en nevera o congela.
- 

## Consejos

- Retira al máximo la parte blanca al pelar: es el truco clave para controlar el amargor. :contentReference[oaicite:1]{index=1}
- Si te gusta con más “tropezón”, tritura menos al principio; si la quieres fina, tritura al final (la receta permite ambos). :contentReference[oaicite:2]{index=2}
- Si salpica durante la cocción, usa tapa salpicadera o tapa con orificio para evitar manchas y seguir evaporando. :contentReference[oaicite:3]{index=3}
- Si al terminar queda algo líquida, no te asustes: al enfriar espesa; aun así, puedes alargar 5-10 minutos. :contentReference[oaicite:4]{index=4}
- Para conservación segura, usa frascos esterilizados y haz vacío invirtiendo el bote recién cerrado. :contentReference[oaicite:5]{index=5}