

Zanahorias confitadas/escarchadas

Se acerca una época, la de invierno, en la que muchos dulces tradicionales incluyen fruta confitada en la masa o bien como decoración. Pero... ¿te atreves a dar un paso más y probar de confitar una hortaliza? ¡Las zanahorias dan un resultado excelente!

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/pastanagues-confitades/>

Fecha de publicación: 06/11/2019

Raciones: 20 bastoncitos (aprox.)

Preparación: 3 días

Cocción: 50 min (10 min por cocción)

Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	100 gr		de agua
	125 gr		de azúcar blanco granulado
2 o 3			zanahorias medianas
4 cápsulas			de cardamomo
	100 gr		de azúcar blanco granulado adicionales (en medidas de 25 gr)

Organización

La preparación de esta receta se distribuye en tres días. Comporta muy poco trabajo, ya que las cocciones son cortas, pero hay que organizarse los tiempos. Lo más fácil es realizar las cocciones por la noche y a primera hora de la mañana. Pero si prefieres organizarte de otra forma, debes respetar un tiempo mínimo de 8 horas entre cocción y cocción para que la zanahoria se confite bien durante los periodos de reposo.

Preparación

1. Pesar la primera cantidad de azúcar y el agua en un cazo pequeño apto para el fuego.
2. Pelar las zanahorias, cortarlas en dos. Cortar la parte superior de cada zanahoria en dos mitades longitudinalmente y cada mitad en tres bastoncitos. Cortar la parte inferior de cada zanahoria también en dos mitades longitudinalmente y cada mitad en dos bastoncitos. Así cada bastoncito tendrá más o menos el mismo grosor.
3. Poner las cápsulas de cardamomo y las zanahorias en el cazo. Asegurarse de que quedan cubiertas de líquido. Enciender el fuego. Cuando el almíbar hierva, bajar el fuego (al nivel 3 o 4 de 9) y dejar que las zanahorias hiervan durante diez minutos. Después de este tiempo, apagar el fuego, tapar el cazo con film de plástico y dejar reposar las zanahorias en el líquido durante 12 horas a temperatura ambiente.
4. Al cabo de 12 horas, añadir 25 gramos de azúcar al almíbar y repetir la operación. Dejar hervir las zanahorias durante diez minutos a fuego bajo y, después, dejarlas en reposo 12 horas más.
5. Repetir la operación con los 75 gramos de azúcar restantes (de 25 gramos en 25 gramos) en tres tandas más de cocción y reposo.
6. Después de la última cocción, con unas pinzas retirar inmediatamente las zanahorias del almíbar, que habrá espesado mucho, y colocar los bastoncitos encima de una hoja papel de horno. Dejar secar antes de envasar.