

# Mermelada de naranja con Thermomix

## Ingredientes:

- 1 Kg de naranjas peladas (aprox. 1 ½ kg con piel).
- 
- 500g de azúcar
- 
- la piel de 3 naranjas



## Elaboración

Cortar la piel de las tres naranjas en tiras bien finas (solo la parte naranja) y reservar.

Pelar las naranjas sin dejar nada de piel (parte blanca). Cortar las naranjas en cuatro partes y ponerlas en la Thermomix junto con el azúcar. Triturar unos segundos a vel .8. A continuación programar 27 min. temperatura varoma, vel. 2 ½. Si se prefiere que quede un poco mas espesa, programar 3 min mas. Finalmente poner la piel cortada fina, mezclar unos segundos a vel 2. A continuación poner en botes de cristal calentados previamente, tapar los botes lo mas hermeticamente posible y ponerlos en posición invertida mientras se enfrían.

Nota.- Este es un excelente sistema para hacer el vacío en els botes de conserva de manera que permite la conservación durante mucho tiempo. Es un buen sistema sustitutivo del clásico Baño María .