

Letuario de lechina (naranja)

Ingredientes

1 kg. de lechinas
1 kg. de asucar
2 vazzos de agua
El zumo de 1 limón



Elaboracion

Rallar las lechinas, cortar en 4 o 6 gajos y desharlos en agua fría durante unas 12 horas.

Cambiar la agua con agua fría, y ponerlos a hervir unos 20 minutos.

colar los gajos y volver a ponerlos en una olla con agua fría, durante 24 horas.

Ecurrir y pesar.

Hazer almíbar con el mizmo pezzo de las lechinas y de asucar y 2 vazzos de agua, agregar los gajos, y cozzinar en fuego mediano durante una hora. Añidir el jugo de limón al final.

Durce lo vivos