

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1225/calabaza-en-dulce>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Recetas milenarias del Valle de Ricote y su pasado Morisco.

El mes de Octubre, es el mes de recolección de las calabazas, y este año ha sido una gran cosecha. Aparte de la crema de calabaza (deliciosa) se puede hacer bizcochos de calabaza, arrope calabazate (muy laborioso y complicado) y por supuesto, esta calabaza en dulce.

Dulce de calabaza, tremendamente delicioso.

INGREDIENTES:

1kg de calabaza sin piel ni semillas, partida en pedazos medianos.

1kg de azúcar.

1 ramita de canela.

1clavo.

1corteza de limón.

50cc de Anís (licor)

100cc de agua.

50gr de pasas moscatel (opcional)

ELABORACIÓN:

Cocer sobre una hora, o hasta notar la calabaza suave pero no blanda.

No remover (solo al principio)

Dejar enfriar 24horas y conservar en ese mismo almíbar.

Autor: Antonio Moreno Saorín

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>

CALABAZA EN DULCE

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y3hsjsh>