

MELOCOTONES DE CALANDA EN ALMIBAR

Ingredientes

- 2 kgs. De melocotones de la Denominación de Origen MELOCOTÓN DE CALANDA
- Un litro de agua
- 500 grs. De azúcar.
- Un palito de canela.
- El zumo de medio limón.
- Cáscara de limón o naranja

Preparación

Es aconsejable utilizar melocotones de la Denominación de Origen “Melocotón de Calanda”, si bien se pueden utilizar otras variedades. Si permiten una sugerencia recomendamos emplear melocotones tardíos, los que se recogen entre septiembre y octubre. Tienen más sabor y se conservan más enteros. La carne es de color amarillento.

Con la mano le quitamos las pelusillas de la piel o bien los pelamos. En un recipiente cocemos el agua, el azúcar, el palito de canela (que luego quitamos) y el zumo de limón, hasta formar el almíbar.

- **1ª FORMA: PARA CONSUMIR EN UNOS DÍAS:** ponemos los melocotones en el almíbar que ya está hirviendo, y controlamos que no se nos pasen, en cuando estén, los sacamos y dejamos el almíbar reducir un poco mas. Servir fríos.
- **2ª FORMA: PARA HACERLOS EN CONSERVA:** En un recipiente lo suficientemente grande para que quepan los melocotones enteros, o bien en recipientes más pequeños que quepan los trozos grandes sin hueso metemos los melocotones y añadimos el almíbar hasta cubrirlos. Cerramos bien y los cocemos al baño María (en ollas grandes donde podamos meter los tarros y cubrirlos con agua) durante 20 minutos (para tarros de 1 kg. De peso de contenido). Los dejamos enfriar y los guardamos para consumirlos durante el resto del año.