



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Piña Cristalizada

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Pza.	Piña.	(Aproximadamente 2 kilos).
1	Vara.	Canela.	
1	Kg.	Azúcar morena.	
1/2	Kg.	Azúcar blanca.	
3	Cucharadas.	Cal.	
3	Lt.	Agua.	

#	Preparación:
1	Pelar la piña.
2	Cortar rodajas de 2 cm de grosor aproximadamente
3	En un recipiente poner las rodajas de piña y cubrirlas con agua.
4	En un vaso de agua disolver la cal.
5	Incorporar la cal a las rodajas de piña.
6	Mover perfectamente y dejar en reposo mínimo 8 hrs.
7	Transcurrido dicho tiempo, enjuagar a chorro de agua perfectamente y reservar.
8	Poner a ebullición agua suficiente para cubrir la piña.

9	Cuando esté hirviendo, agregar la piña por 2 minutos y escurrir en una olla con agua suficiente para cubrir en su totalidad, para llevar a ebullición.
10	Agregar aproximadamente 750 grs. de azúcar y la varita de canela.
11	Con la ayuda de un palillo, perfora cada rodaja de piña y meterla al jarabe.
12	Hervir por 1 hora y apagar.
13	Dejar reposar por 24 hrs.
14	Día 2 ● Sacar del jarabe la fruta y reservar. ● Poner a ebullición el jarabe y agregar el resto del azúcar morena. ● Cuando hierva meter nuevamente las rodajas y hervir por 1 hora más. ● Apagar y dejarlas 24 hrs. en el jarabe.
15	Día 3 ● Sacar las rodajas nuevamente y reservar. ● Nuevamente poner a ebullición el jarabe. ● Agregar el azúcar blanca. ● Poner en el jarabe las rodajas cuando esté hirviendo el jarabe, contar 15–20 min. aprox. o cuando esté en punta de hilo. ● Sacar la fruta y escurrirla sobre una rejilla. ● Dejar escurrir 24 hrs. antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Papaya Cristalizada

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Pza.	Papaya verde.	(2 kg aproximadamente).
3	Cucharadas.	Cal.	
1	Rama.	Canela.	
1	Pizca.	Anis	
2	Pzas.	Piloncillos.	
2	Kg.	Azúcar.	
		Agua necesaria.	

#	Preparación:
1	Hacer cortes horizontales a lo largo de la papaya.
2	Pelar la fruta y reservar.
3	En un recipiente disolver la cal con el agua necesaria para cubrir la fruta.
4	Cortar la fruta en secciones gruesas.
5	Poner la fruta en el agua con cal.
6	Remojar por 8 a 10 hrs.

7	Enjuagar perfectamente la fruta.
8	Llevar a ebullición una olla con agua necesaria para cubrir la fruta.
9	Cuando esté hirviendo poner la fruta y hervir por 2 min.
10	Sacar y, con la ayuda de un palillo, picar a todo lo largo y ancho de cada sección y reservar.
11	Poner a fuego alto una olla con agua necesaria para cubrir las frutas.
12	Cuando hierva agregar la canela, el anís, los piloncillos y 1 kg de azúcar.
13	Hervir hasta que esté totalmente disuelta el azúcar.
14	Agregar los trozos de fruta y hervir por 2 horas.
15	Apagar y dejar reposar 24 hrs.
16	Día 2: ● Sacar las frutas del jarabe. ● Hervir el jarabe y adicionar el kilo restante del azúcar. ● Agregar las frutas y hervir por 1 hora más. ● Sacar la fruta cuando el jarabe esté a punto de hilo. ● Escurrir la fruta sobre una rejilla por 12 hrs. antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pera Cristalizada

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2/3	Kg.	Pera.	(Verdes).
2 1/2	Kg.	Azúcar.	
2	Cucharadas.	Extracto de vainilla.	
1	Rama.	Canela.	
3	Cucharadas.	Cal.	
		Agua necesaria.	

#	Preparación:
1	Lavar las peras y reservar.
2	En aproximadamente 4 lts de agua disolver la cal perfectamente.
3	Retirar la cáscara a las peras.
4	Colocarlas dentro del agua con cal.
5	Reposar por 12 hrs como mínimo.
6	Enjuagar y reservar.
7	Poner a fuego alto agua suficiente para cubrir las peras.
8	Cuando esté hirviendo agregar las peras y dejarlas por 2 min.



9	Sacar del agua y reservar.
10	En agua suficiente para cubrir las peras, llevarla a fuego alto (aprox. 4 litros).
11	Cuando esté hirviendo colocar la canela, el extracto de vainilla y el azúcar.
12	Con un palillo o un tenedor hacer perforaciones a cada fruta.
13	Agregar las peras al jarabe cuando esté hirviendo y mantenerlas ahí por 1 hora a fuego alto.
14	Cuando el jarabe empiece a espesar, reducir a fuego medio - bajo.
15	Hervir en el jarabe hasta llegar al punto de hilo.
16	Colocar sobre una rejilla las peras para que escurran.
17	Reposar mínimo 4 horas antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Jícama Cristalizada

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Jícama.	
1/2	Kg.	Azúcar.	
2	Pzas.	Piloncillo.	
1	Raja.	Canela.	
3	Cucharadas.	Cal.	
		Agua necesaria.	

#	Preparación:
1	Pelar la jícama y cortarla en trozos medianos.
2	En un tazón poner la jícama y cubrir con el agua necesaria, agregar la cal y disolver.
3	Reposar por 12 hrs.
4	Ecurrir y enjuagar los trozos de jícama.
5	Hervir la jícama lavada en agua suficiente por 3 min. y escurrir.
6	En una olla con agua suficiente para cubrir las jícamas, poner los piloncillos, la canela y hervir.
7	Agregar los trozos de jícama al jarabe hirviendo y bajar el fuego, hervir por 1 hora.



8	Apagar y reposar la jícama en el almíbar por 24 hrs.
9	Dia 2: ● Retirar la jícama del almíbar. ● Hervir el jarabe y cuando esté muy caliente, agregar la jícama y reposar una vez más. ● Repetir el proceso por 2 días más. ● En el último día, escurrir la jícama sobre una rejilla y esperar 12 horas antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Betabel Cristalizado

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	Tzas.	Azúcar.	
1/4	Cucharada.	Canela molida.	
1/4	Cucharada.	Jugo de limón.	
1/4	Cucharada.	Bicarbonato de sodio.	
1/2	Kg.	Betabel firme.	
1	Tza.	Agua.	

#	Preparación:
1	En una olla grande, disolver en el agua el azúcar, la canela, el bicarbonato y el jugo de limón.
2	Hervir por 5 min.
3	Lavar y cortar el betabel en trozos medianos.
4	Picar la fruta con el palillo y reservar.
5	Apagar el fuego y dejar que la fruta se marine por 2 días.
6	Sacar la fruta y escurrir en una rejilla por 24 horas antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Calabaza Cristalizada

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Pza.	Calabaza.	(De aproximadamente 3kg).
3	Cucharadas.	Cal.	
2	Pzas.	Piloncillo	
2	Kg.	Azúcar.	
2	Ramas	Canela.	
3	Pzas.	Clavos de olor.	
		Agua necesaria.	

#	Preparación:
1	Pelar la calabaza y quitar del interior toda la semilla.
2	Cortar en trozos de tamaño mediano.
3	En un recipiente poner agua necesaria para cubrir los trozos de fruta.
4	Agregar la cal y mover hasta disolver perfectamente.
5	Reposar por 12 hrs.
6	Transcurrido ese tiempo, sacar la fruta y enjuagar.
7	Poner a ebullición una olla con agua suficiente para cubrir la fruta.
8	Introducir los trozos y hervir por 2 min.
9	Sacar y reservar.
10	Llevar a fuego alto una olla con agua suficiente para cubrir la fruta.
11	Cuando hierva, agregar el piloncillo, 1 kg de azúcar, la canela y los clavos de olor.
12	Con un tenedor, picar cada uno de los trozos de calabaza.
13	Agregar la fruta al jarabe.
14	Hervir por 2 horas a fuego alto.
15	Apagar y reposar toda la noche.
16	Día 2 : ● Sacar del jarabe la fruta y reservar. ● Llevar a ebullición el jarabe y agregar el kilo de azúcar restante. ● Poner los trozos de fruta cuando hierva el jarabe nuevamente. ● Hervir 1 hora más. ● Apagar y reposar 24 hrs.
17	Día 3: ● Sacar los trozos y reservar. ● Poner a fuego alto nuevamente el jarabe. ● En el momento que hierva el jarabe, poner la fruta nuevamente y hervir por 1 hora más. ● Sacar la fruta cuando el jarabe llegue al punto de hilo. ● Poner los trozos de fruta sobre una rejilla para escurrir. ● reposar 24 hrs antes de consumir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Cáscaras de Naranja

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
3 o 4	Pzas.	Naranja natural.	Con todo y su jugo.
1	Cucharada.	Bicarbonato.	
300	grs.	Azúcar.	
1	Vara.	Canela.	
200	ml.	Zumo de naranja.	
		Colorante amarillo.	(Opcional).

#	Preparación:
1	Lavar las naranjas perfectamente.
2	Separar el jugo de la cáscara y colar para reservar.
3	Cortar la cáscara en tiras (no muy pequeñas) y reservar.
4	Poner al fuego alto una olla con agua suficiente para cubrir las cáscaras.
5	Cuando esté hirviendo, poner las cáscaras por 2 min. y colar.
6	Meter las cáscaras en agua fría unos segundos.
7	Repetir el proceso 3 veces más.
8	En el último hervor agregar el bicarbonato y dejar hervir por 2 min.



9	Drenar y enjuagar.
10	En una cacerola limpia poner el azúcar, la canela y el jugo de naranja.
11	Llevarlo a fuego medio y mover hasta disolver perfectamente el azúcar.
12	Agregar el colorante (opcional).
13	Poner las cáscaras y esperar hasta que se evaporen los líquidos.
14	Retira del fuego
15	Poner las cáscaras sobre una rejilla a escurrir por 2 días.
16	Opcional: si se desea espolvorear azúcar sobre ellas.
17	Cada día voltear las cáscaras.
18	Al tercer día están listas para consumirlas.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Frutas Confitadas

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1/2	kg.	Cáscara de sandía.	
1/2	kg.	Papaya verde.	
3	Cucharadas.	Cal.	
1	kg.	Azúcar.	
1	Rama.	Canela.	
3	Pzas.	Clavo.	
1	Cucharada.	Vainilla.	
		Colorante.	(Rojo, amarillo, verde o los colores de su eleccion).
700	ML.	Agua.	(Para cocinar).
		Agua necesaria.	(Para enjuagar y remojar las frutas).

#	Preparación:
1	Quitar la parte verde de la sandía y todo resto de sandía.
2	Pelar y cortar la papaya.
3	Cortar ambas frutas en tiras o cuadros y reservar.
4	En agua suficiente donde quepan las frutas, disolver la cal.



5	Poner la fruta en la cal y reposar por 8 hrs.
6	Enjuagar perfectamente la fruta.
7	En una olla poner el agua, el azúcar, la canela y los clavos.
8	Llevar a fuego alto hasta hervir.
9	Agregar la fruta.
10	Retirar del jarabe hasta que esté transparente.
11	Separar la fruta del jarabe.
12	Separar en 3 partes la fruta.
13	Poner a cada sección un color y mezclar.
14	Esparcir en una charola con papel encerado (también llamado mantequilla).
15	Esperar hasta que estén totalmente secas para envasar.
16	Este proceso puede durar hasta 5 días.