



## Dulce de Calabaza



Tiempo de preparación: 2 horas



Porciones: 36 piezas

### Ingredientes

- 1 calabaza mediana, alrededor de 4 a 5 libras
- 2 conos de piloncillo pequeños de aproximadamente 16 onzas
- 3 ramas de canela mexicana enteras o cortadas por la mitad
- 1 naranja en rodajas (opcional)
- 4 tazas de agua



*Si bien el dulce de calabaza se puede hacer con la calabaza naranja común en América del Norte, se hace más típicamente con calabaza, particularmente calabaza de invierno o calabaza de Castilla. Puedes usar lo que prefieras con esta receta.*

### Instrucciones

1. Corte la calabaza en secciones de 3 pulgadas, tamaño de porción. Retire las semillas y los hilos si prefiere usar las semillas por separado, o puede cocinarlas también con el almíbar. Coloque los conos de piloncillo, las ramas de canela y las rodajas de naranja en una olla grande y pesada.
2. Agregue cuatro tazas de agua y baje el fuego a medio a alto hasta que comience a hervir. Los conos de piloncillo comenzarán a disolverse, revuelva ocasionalmente. Una vez que el piloncillo se haya disuelto, coloca los trozos de calabaza con la piel hacia abajo y luego el resto de la calabaza con la piel hacia arriba. Si ve que los trozos no están cubiertos con el líquido del piloncillo, no se preocupe, la calabaza va a soltar un poco de su propio jugo y el vapor también ayudará en la cocción.



# Dulce de Calabaza

## Instructions

3. Baje el fuego, tape la olla y cocine a fuego lento. Cocine durante unos 40 minutos, estará listo cuando la calabaza esté tierna y se haya empapado un poco con el almíbar.
4. Una vez que la calabaza esté cocida, retírela de la olla con una espumadera grande y transfiera a una bandeja, cubra con papel de aluminio para mantener caliente mientras el almíbar se sigue cocinando y se reduce.
5. Vuelva a hervir el almíbar y baje el fuego a medio a alto. Siga cocinando, revolviendo ocasionalmente hasta que se espese. Vuelva a colocar los trozos de calabaza en la olla y vierta el almíbar.
6. Sirva la calabaza tibia o a temperatura ambiente con un chorrito de almíbar o en un tazón de leche tibia. Los sabores de calabaza serán mejores al día siguiente, así que guarde algunos para más tarde.

## Notas

También se pueden agregar otras especias, como clavo y anís.