

¿De dónde sale el Cabello de ángel ?????

La confitura de cabello de ángel , se hace con la carne y las fibras del fruto de la cidra cayote, una planta de la familia de las cucurbitáceas (calabazas). El fruto no debe ser usado recién cogido; hay que dejarlo madurar hasta que al golpearla suene a hueco. Para guardar las calabazas, las tendremos en un lugar sin mucha luz, que a la vez este ventilado y sea relativamente fresco. Es un producto muy popular y muy utilizado en repostería y aunque resulte un poco laboriosa su elaboración, vale la pena intentarlo tanto para preparar clásicas recetas de repostería como para utilizarla en la cocina más novedosa.

CONFITURA DE CABELLO DE ANGEL

Ingredientes:

1 calabaza de cabello de ángel
1 limón
canela
azúcar



Elaboración:

Golpear la calabaza a fin de que se parta, separar la pulpa de la cáscara i quitar todas las semillas. Pesar la calabaza en crudo. Poner a hervir en agua hasta que se quede bien cocida i se separen los filamentos . Dejar enfriar i escurrir bien con un colador o con las manos a fin de que se vayan desprendiendo los filamentos. Reservar.

Poner en una cazuela un poco menos de azúcar que el peso de calabaza, (la proporción es de 800 gr de azúcar por kilo de calabaza) el zumo de un limón i un poquito de agua. Preparar con esto un almíbar espeso. Una vez preparado el almíbar, añadir el cabello de ángel, llevarlo a hervir, removiendo poco a poco y constantemente - si no se pega a la cazuela -, hasta que adquiera al color i textura característicos .(de 30 a 45 minutos aproximadamente).

OTRAS IDEAS

Puede conservar esta confitura como cualquier otra rellenando tarros de cristal e hirviéndolos por un periodo de unos 15 minutos.

Pruebe hacer unos rollitos de jamón serrano o york con un poco de confitura. Prepare un sandwich de queso fresco (o de cabra) y cabello de ángel. Puede tomarse frío o caliente.

Combina a la perfección con todo tipo de embutidos. Como base de canapés dulces y salados y como no, en cualquier receta de repostería.

BUEN PROVECHO!!!!!!!!!!!!!!



www.recapte.com
Tel/ Fax. 973 79 13 91