



Calabazate cocido

Calabazate cocido

[Mas recetas Frutas en http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php](http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php)

Ingredientes:

1kg. de calabaza, 1 corteza de limón, 1kg. de azúcar y 1 vaso y medio de agua.

Pasos a seguir:

- 1) Se pela y se corta la calabaza en trozos.
- 2) Se pone a remojo (en agua fría) durante 2 horas.
- 3) Calentar agua en una cazuela y cocer los trozos de calabaza.
- 4) Se escurren los trozos de calabaza y se vuelven a colocar en la cazuela.
- 5) Se agrega la corteza de limón, el azúcar y el vaso y medio de agua.
- 6) Se lleva al fuego y se remueve todo unos minutos hasta que se observe que la calabaza esté tierna.
- 7) Retirar del fuego, dejar enfriar y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/frutas/calabazate-cocado-146.php>