



Desamargado de limón y/o lima

Description

Desamargado de limón y/o Lima or Debittering lime and / or lemon (English version below)

Ingredientes

- 8 limones o 8 limas (opcional)
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 2 tazas de azúcar morena o panela
- 4 tazas de agua
- 1 astilla de canela

Preparación

1. Con el canto de un cuchillo, se raspan los limones, para quitarles el sabor amargo. Al hacer este procedimiento se deben ver las chispitas de ácido saliendo de la cascara.
2. Cortar las limas y/o los limones por mitad.
3. Poner los limones en una olla mediana con suficiente agua a fuego medio y cuando hierva el agua, agregar el bicarbonato de sodio. Cocinar por 1 hora.
4. Sacar los limones a una taza con agua fría y despulparlos con mucho cuidado con una cucharita. Quitarles toda la parte blanca y las semillas.
5. Colocar los cascotes de lima y/o limón en otra olla de cobre o anti-adherente (No de aluminio), con agua suficiente que los rebose y cocinar por 2 horas a fuego medio. Luego dejar reposar por 2 o 3 días en la misma olla. Ver nota
6. Luego de este tiempo se lavan bien y se les quita el exceso de pellejo blanco que quede.
7. En otra olla se prepara el almíbar: colocar 1 taza de agua añadir el azúcar y canela. Dejar cocinar hasta que espese y luego añadir los cascotes de los limones para calarlos. Cocinar por otros 30 minutos más.
8. Se pueden servir fríos junto con cerezas en almíbar y otros dulces.

Nota:

- Para mejor resultado se usa una olla de cobre al cocinarlos, así quedarán más verdes.
- **Opcional:** Si no tienes una olla de cobre y quieres que los limones se vean más verdes, agregar una cucharadita de colorante verde para comida o repostería al momento de dejarlos reposar por los 2 o 3 días como dice en el paso 5.

Debittering lime and / or lemon (English version)

Ingredients

- 8 lemons and/or 8 limes (optional)
- 1 teaspoon baking soda
- 2 cups muscovado or brown sugar
- 4 cups water
- 1 stick cinnamon

Preparation

1. With the edge of a knife, scrape the lemons to remove the zest. Cut the limes and/or lemons in half.
2. Put them in a medium saucepan with enough water over medium heat and when it boils add the baking soda. Cook for 1 hour.
3. Remove the lemons into a cup of cold water and carefully take away all the white part and seeds with a teaspoon.
4. Place the skins into a copper pan or anti- adherent pan (No aluminium) with sufficient water that covers the lemons and cook for 2 hours. Then let stand for 2 or 3 days in the same pot. See note
5. After this time, wash the limes/ lemons well and remove the excess of white parts.
6. In another pot prepare the syrup: In 1 cup of water add sugar and cinnamon. Let cook until thickened, and then add the lemon skins. Cook for another 30 minutes.
7. They can be served cold with cherries in syrup and other sweets.

Note:

- For best results use a copper pot to cook.
- **Optional:** If you have a copper pot and want the lemons to look greener, add a teaspoon of green food colouring when you let it stand for 2 or 3 days as stated in step 5.