



Dulce de Nochebuena

Description

Dulce de Nochebuena

Se compone de varios dulces, Desamargado de lima y/o limón, Brevas en almíbar, Dulce de papaya. En algunas regiones se acompaña con Buñuelos, Hojaldras o Hojuelas, Insulso, almojábanas, Cuajada, Manjar Blanco y otras delicias de nuestra cocina colombiana. Se pueden cocinar por separado y calarlos en panela o azúcar al mismo tiempo.

Desamargado de lima y/o limón (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 raspa la corte de los limones, para quitarle el amargo a los limones. 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. Ponerlos en una olla mediana con suficiente agua y cuando hierva 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 1 hora. 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.
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 quedaran mas 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.

Dulce de Brevas (higos) or Figs in Syrup (English version below)

Ingredientes

- 8 brevas frescas (higos), maduras, lavadas y secas
- 100 gramos de azúcar o panela
- 1 astilla de canela
- 100 mililitros de agua

Preparación

1. Se ponen todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que el jugo de las brevas este un poco espeso.
3. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

Figs in Syrup (English version)

Ingredients

- 6 fresh ripe figs, washed, dried
- 100 grams of sugar or brown sugar cane
- 1 cinnamon stick
- 100 millilitres of water

Preparation

1. Put all the ingredients in a saucepan over a medium heat.

- ~~2. Allow to cook until the fig's juice is a little bit thick.~~
3. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid or jar.

Dulce de Papaya or Papaya in Syrup (English version below)

Ingredientes

- 1 papaya verde o semi -madura
- 200 gramos de azúcar o panela
- 1 astilla de canela
- 100 mililitros de agua

Preparación

1. Pelar y cortar por la mitad la papaya y quitarle las semillas con una cuchara.
2. Rebanar la papaya en cascós de más de un centímetro de grosor.
3. Poner todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
4. Cocinar hasta que el jugo este un poco espeso.
5. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

Papaya Sweet (English version)

Ingredients

- 1 green or semi green papaya
- 100 grams of sugar or brown sugar
- 1 cinnamon stick
- 200 millilitres of water

Preparation

1. Peel and cut the papaya in half and remove the seeds with a spoon.
2. Slice the papaya into slices not more than an inch thick.
3. Put all the ingredients in a saucepan over medium heat.
4. Allow to cook until the papaya juice is thick.
5. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid or jar.