

Bellotas dulces con canela



Nombre de la receta

Bellotas dulces con canela

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Frutos de cáscara

Descripción

Bellotas cocidas con canela y cáscara de naranja

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 300 gramos de bellotas
- 1 trozo de canela en rama
- 1 cáscara de naranja
- 2 cucharadas soperas de azúcar

Pasos

- 1 Hoy vamos a presentar una receta de lo más antiguo y propia de nuestro Valle de Los Pedroches. Para ello contaremos con unas bellotas dulces que estén ya avellanadas como se ve en la foto.



- 2 Pelamos las bellotas y le quitamos igualmente la piel fina que tienen.



- 3 Las ponemos en un cazo con un trozo de canela en rama, la cáscara de naranja, agua y el azúcar y las ponemos a cocer. El azúcar es orientativo. Cuando se han puesto blanditas, probamos el caldo y podemos añadir si lo deseamos más dulce. Es solo esperar a que estén tiernas y a nuestro gusto. Con 15 minutos de cocción a fuego no muy fuerte suele bastar.



Observaciones o consejos

Esta misma receta se hace con castañas pilongas que son las castañas peladas y secas que encontramos en cualquier tienda de frutos secos. Con castañas era el postre típico de Viernes Santo en casa de mi abuela Concepción. Siempre ha habido algunas encinas que han dado unas bellotas muy dulces, casi más finas que las castañas. Los frutos de estas se recogían y se guardaban para comer bien crudas, cocidas como en esta receta y sobre todo asadas en la candela.

Autor

Matilde Linares