

DULCE DE LECHOSA

INGREDIENTES

1 Lechosa verde grande
½ Kg de azúcar morena
1 Cda de bicarbonato
1 clavo de olor dulce o 1 cdta de clavo molido
1 rama de canela o 1 cdta de canela en polvo
Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Lavamos y quitamos la piel y las semillas y cortamos en juliana, Extendemos las tajadas sobre una bandeja, espolvoreamos con el bicarbonato y lo dejamos hasta el día siguiente.

Ponemos las tajadas en una olla y agregamos agua hasta que cubra por completo, hervimos hasta que estén tiernas, escurrimos y dejamos enfriar un poco.

Luego las ponemos en otra olla con el azúcar, la canela, el clavo, la vainilla y agua para cubrirlas, tapamos y dejamos que hierva unos 15 min, luego destapamos y seguimos cocinando entre 1 ½ a 2 horas. La lechosa o papaya tiene que quedar transparente y el almíbar espeso.

Dejamos enfriar y guardamos en frascos previamente esterilizados en el refrigerador hasta el momento de servir.