

mo elemento principal las naranjas. Con estas recetas, típicamente españolas, os podéis dar una idea de cuán ampliamente se puede usar la naranja en la cocina.

## DULCE DE NARANJA

Seis naranjas.

Su peso en azúcar.

### *Modo de hacerlo*

Se ralla un poco toda la parte amarilla de las naranjas y se parten por la mitad, y éstas en tiras finas.

Se quitan todas las pepitas y se colocan en una cacerola, cubriéndolas de agua fría y una cucharada de sal gorda.

Se dejan hervir media hora, se retiran, se escurren y se vuelven a poner en otro recipiente cubiertas de agua fría. Se tienen así durante tres días, cambiando el agua cada veinticuatro horas. Al cuarto día se escurren y se pesan, poniendo la misma cantidad de azúcar. Se pone a hervir suavemente el conjunto durante hora y media, se retira del fuego y se deja enfriar.

## RENOFÓN

PLATO TÍPICAMENTE ANDALUZ

Seis naranjas.

Seis cebolletas.

Tres huevos cocidos.

100 gramos de aceite.

500 gramos bacalao.

100 gramos de aceitunas.

Un poco de vinagre.

### *Modo de hacerlo*

Se asa el bacalao en la placa, dejándolo tostadito, se echa en agua un rato para desalarlo y se hacen tiras.

Se mondan las naranjas y se cortan en rodajas, se mezclan con las tiras de bacalao, las aceitunas deshuesadas y la cebolleta picada; se aliña con el aceite un poco de vinagre y se revuelve bien, se cubre con los huevos duros picados y se sirve.

## NARANJAS EN SORPRESA

Seis naranjas .

Cuarto litro de leche.

Dos huevos.

100 gramos de azúcar.

Dos hojas de cola de pescado.

25 gramos de azúcar glas.

15 gramos de maizena.

### *Modo de hacerlo*

Se escogen naranjas grandes de cáscara gruesa, se corta con un cuchillo fino una circunferencia por la parte del tallo, se vacían con cuidado y se ponen en un sitio fresco.

En un cazo se ponen las yemas, azúcar y la maizena; se mezcla todo y se adiciona la leche hirviendo poco a poco, se acerca al fuego, se remueve con la espátula hasta obtener una crema espesa, sin que hierva, se retira del fuego, se agrega la cola de pescado previamente remojada en agua fría y cinco cucharadas de zumo de naranja.

Se rodea esta crema de agua fría, y cuando empieza a cuajar se llenan las naranjas y se dejan cuajar del todo.

Se batén las claras con unas gotas de limón, y cuando están muy consistentes se agrega poco a poco 50 gramos de azúcar glas.

Cuando la crema de la naranja está cuajada, se pone el merengue en una manga con boquilla rizada y se decora la superficie.