

Recetas Con Miel



Nueces caramelizadas con miel

Ingredientes

- 100 gramos de nueces peladas
- 65 gramos de miel
- 15 gramos de mantequilla.

Elaboración

Una vez tengas las nueces preparadas, que puedes comprarlas peladas o con su cáscara y abrirlas con un cascanueces, procurando que queden bastante enteras, prepara también una superficie plana, puede ser una bandeja, cubriéndola con papel vegetal o sulfurizado.

Pon en un cazo la miel y la mantequilla, utiliza un cazo que tenga una base gruesa para que ofrezca una difusión del calor uniforme. Pon a fuego medio y mueve de vez en cuando con una espátula de silicona para que la mantequilla y la miel se fusionen.

En ese momento incorpora las nueces consiguiendo que queden casi cubiertas con la miel, moviéndolas de vez en cuando, deja que evapore el agua y empiece a caramelizar. Cuando quede muy poco caramelo que no haya quedado adherido a las nueces, viértelas sobre el papel sulfurizado separándolas para que se enfríen y no queden pegadas.

Deja reposar y enfriar completamente, después puedes pasar las nueces caramelizadas con miel a un tarro con tapa hermética y guardarlas hasta el momento de consumo.