

Mandarinas al Horno

Mandarinas al Horno, no solo las manzanas se pueden poner al horno, la mandarina es una fruta que habitualmente se come cruda pero cocinada es buenísima.

Es un postre corriente en cualquier casa o como complemento a tartas, galletas, bizcochos, licores... pero hacerla al horno es poco frecuente.

Es una forma fácil, rápida y diferente de tener un postre diferente.

ingredientes

- Mandarinas
- Ron
- Azúcar
- Canela (opcional)

elaboración Mandarinas al Horno

Pelamos las mandarinas de forma que le queden huecos entre los gajos sin que se lleguen a abrir hasta abajo.

Las pondremos en una fuente para horno o mejor si tenéis recipientes individuales.

Las regamos con ron y le echamos azúcar para que al hornearlas se quede el caramelo líquido resultante entre sus gajos.

Las metemos al horno previamente precalentado a 180º durante quince minutos.

Las sacamos las espolvoreamos con azúcar y con un soplete de cocina le damos al caramelo para que forme una corteza dura y crujiente sobre la mandarina, opcionalmente le podéis poner un poco de canela.

Ya tenemos nuestras mandarinas al horno.

No cometáis el error que cometí yo la primera vez dejándole la mitad de la piel para que hiciese de continente, luego es más difícil de quitar y se impregna menos del caramelo que se forma con el ron.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.