

CONFITURA DE TARONGES AMARGANTS

(per a uns 4 o 5 pots de mida mitjana)

LA COMPRA

1 quilo de taronges amargants
2 llimones
1.200 ml d'aigua mineral
1.800 g de sucre

PREPARACIÓ I COCCIÓ

1. Poseu una olla al foc amb 5 litres d'aigua. Quan bulli, poseu-hi les taronges i les llimones, i deixeu-les bullir durant 2 minuts.
2. Traieu el suc de les taronges i de les llimones, i reserveu tant el suc com les pells.
3. Guardeu les granes dels dos cítrics i feu-ne una monyica (col·locant les granes dins una gasa i lligant la gasa com si fos una bosseta).
4. Repoliu, reduint a la meitat, les pells blanques dels cítrics.
5. Poseu a una olla de pressió: el suc dels cítrics, la monyica amb les granes, les pells repolides i la meitat de l'aigua (600 ml). Tapeu l'olla, poseu-la al foc i quan comenci a girar la vàlvula, a foc lent, deixeu-ho coure 10 minuts. Amb cura, aparteu l'olla del foc, deixeu que per la vàlvula surti tota la pressió del vapor i ja es pot obrir.
6. Les pells de les taronges i llimones cuites, separeu-les en dues parts. La meitat, passeu-les pel passapuré amb el forat fi, i l'altra meitat, amb un bon ganivet, talleu-les a juliana fina i regular.
7. Poseu en una cassola prou gran: el suc colat de la cocció a l'olla de pressió, el suc de la monyica espresmut amb la mà, els 600 ml d'aigua restants i el sucre. Espereu que arrenqui el bull i tireu-hi el puré fet de la meitat de les pells, i les que heu tallat en juliana. Ha de coure a foc mitjà durant uns 20 minuts. Mentre cou, escumeu la bromera que va sortint a sobre. (Feu la prova de la densitat de la confitura. Poseu-ne una cullerada en un plat fred i comproveu com quan es refreda i llisca pel plat s'espesseix. Atenció: aquesta confitura, quan està calenta, us pot semblar de textura clara, però quan es refreda pren un cos transparent i gelatinós.)
8. Només ens falta tenir a punt els pots nets i escaldats, preferentment de tancament Twist-off, omplir-los fins dalt de tot, al màxim, amb la confitura ben calenta, tapar-los, i posar-los de cap per avall perquè facin el buit.