



## Jengibre Acaramelado

125 grs. de jengibre pelado y finamente cortado  
1 taza de agua  
1 taza de azúcar  
1 pizca de sal

Ponga el jengibre en una olla y cubra con agua. Traiga a un hervor y bote el agua. Haga esto tres veces.

Ponga el jengibre hervido en una olla y aumente 1 taza de agua, 1 taza de azúcar y la pizca de sal.

Trabaje a fuego lento y deje que el almíbar empiece a hervir lentamente. Deje que hierva por unos 20 a 25 minutos – sin revolver – hasta que el almíbar se espese. Apague el fuego y deje que el jengibre repose en el almíbar por unos minutos.

Si quiere puede guardar el jengibre en el almíbar, en un pocillo tapado, hasta un año. Si quiere acaramelar el jengibre, póngalo en un colador, aún caliente, y deje que se escurra bien.

Esparza un poco de azúcar en una lata de hornear o fuente plana. Ponga los pedazos de jengibre, individualmente, en el azúcar y cubra los dos lados. Ponga el jengibre cubierto en una rejilla y deje que se seque por dos a tres horas.

Puede añadir el jengibre acaramelado en galletas, pasteles, ensaladas de fruta o comerlo así tal cual como un dulce. Buen provecho.