

## Dulce de calabaza

### Ingredientes

- 1 calabaza mediana aproximadamente 2 a 2-1/2 kilos
- 2 pequeños conos de piloncillo \* aproximadamente 500 gramos
- 3 palitos de canela mexicanos enteros o cortados por la mitad
- 1 naranja cortado en rodajas (opcional)
- 4 tazas de agua

### Elaboración:

Corte la calabaza en secciones de 3 ", cada porción. Si prefieres usar las semillas por separado retira las semillas y las cuerdas, o puedes cocinarlas también con el jarabe. Coloca los conos de piloncillo, palitos de canela y rodajas de naranja en una olla grande y pesada.

Agrega cuatro tazas de agua y gira el fuego a medio-alto hasta que comience a hervir. Los conos de piloncillo empezarán a disolverse, revuelva de vez en cuando. Una vez que el piloncillo se ha disuelto, coloca algunas piezas de calabaza con el lado de la piel hacia abajo y luego el resto de la calabaza con la piel hacia arriba. Si ves que las piezas no están cubiertas con el líquido del piloncillo, no se preocupe, la calabaza liberará algunos de sus propios jugos, y el vapor también ayudará con la cocción.

Baja el fuego, cubra la olla y cocine a fuego lento. Cocina por unos 20-30 minutos, estará lista cuando la calabaza esté tierna, y se hayan empapado de algunos de los jarabes.

Una vez que la calabaza se cocina, retírala de la olla con una cuchara ranurada grande y transfírala a una bandeja, cubra con papel de aluminio para mantener el calor mientras el jarabe sigue cocinando y se reduzca.

Regresa el jarabe a ebullición, subiendo el fuego a medio alto. Mantenga la cocción revolviendo de vez en cuando hasta que se espese. Regresa los pedazos de la calabaza a la olla y agrega cucharas de jarabe por todas partes de la calabaza.

Sirva la calabaza caliente o a temperatura ambiente con una llovizna de jarabe o en un cálido plato de leche. Los sabores de calabaza serán mejores al día siguiente, así que guarda algunos para más tarde.

### Notas

El piloncillo también es conocido como panela, es vendido en mercados latinos, o grandes tiendas de comestibles en la Sección de Alimentos Latinos.

Otras especias, como el clavo y el anís, las puedes añadir.