

Receta: Mermelada Cabello de Ángel (Fuente: Rosa de Miguelturra)**Ingredientes:**

- Calabaza cabello de ángel como la de la foto
- Azúcar
- Palo de canela
- Zumo de 1 limón
- La piel del limón sin lo blanco (o la ralladura)

**Preparación:**

Se lava la calabaza por fuera (con estropajo y jabón, luego se aclara bien y queda limpia).

Se puede cocer la calabaza entera o bien troceada.

Si la piel te resulta dura para abrirla pon un paño limpio en una superficie dura (el suelo o la encimera) y golpéala hasta abrirla.

Entera o en trozos hay que quitarle todas las pipas antes de cocerla o bien hacerlo después.



Se ponen en una cacerola o en una olla con la cáscara, añadimos agua y dejamos cocer aproximadamente una hora.

Si se ha cocido entera tener cuidado al abrirla porque suelta bastante agua.



Se saca de la olla y se pone en un escurridor varias horas hasta que no suelte líquido.

Una vez fría se ponen los trozos en la mano con la cáscara hacia la palma y con ayuda de un cuchillo le vamos quitando toda la carne, desechando solo la cáscara.



Y volvemos a escurrir, estrujando con las manos para que suelte todo el agua (como hacemos con las espinacas) pero sin dejarla seca para que esté luego más jugosa.

Una vez escurrida se pesa la calabaza y se prepara la misma cantidad de azúcar que ha pesado la calabaza.

Nota: Si la compota no la vas a guardar durante mucho tiempo se puede rebajar la cantidad de azúcar a tres cuartas partes.



Se prepara una cazuela, olla o sartén y se echa la calabaza y el azúcar y opcionalmente y a gusto de cada uno se le puede añadir el palo de canela, el zumo del limón y la corteza o ralladuras del limón.

Ponemos en recipiente al fuego y cuando empiece a hervir se pone a fuego lento.

Hay que ir removiendo de vez en cuando para que no se pegue.



Cuando se consuma todo el líquido que suelta y el cabello de ángel tenga un bonito color dorado, ya está hecho (en una hora aproximadamente).



Si quieres hacer algún bote de conserva, cuando hayas terminado de hacer el cabello de ángel sin esperar a que se enfríe lo metéis en botes, llenadlos bien, cuidando de que no haya aire, utilizad un cuchillo o el mango de una cuchara para que esto no pase, que quede todo bien lleno, los cerráis bien, se arrojan dentro de una manta y con el calor se te hace el vacío sólo.



Receta: Hojaldre relleno de cabello de ángel (Fuente: Rosa de Miguelturra).

Colocar una lámina de hojaldre en la bandeja del horno, untada con mantequilla para que no se pegue, extender el cabello de ángel y cubrirlo con otra lámina, meterlo en el horno a 180° hasta que esté dorado, echarle por encima del hojaldre azúcar glas y canela.

Receta: Bizcocho de calabaza cabello de ángel (Fuente: Ana de Herencia)

Ingredientes: 4 huevos, 1 vaso (de esos de vino y café de los pequeños) de aceite de girasol o aceite de oliva (si es de oliva calentarlo antes), ½ Kg harina blanca (aunque normalmente admite menos cantidad de harina), 4 papelillos de gaseosa (yo uso la marca tigre), canela en polvo mezclada con azúcar para echar cuando se hace la masa y mezclarla y otra poquita para espolvorear por encima.

Preparación: Trocear ½ Kg de calabaza y meter en el microondas unos 10 min. Al sacarla pincharle un poco para ver si ya está blanda y sino está pasarla otro poquito. Se fríe la calabaza (opcional porque ya sale blanda del microondas). Se mezcla la calabaza con todos los ingredientes en un recipiente y se añade un poquito de canela y azúcar. Batirlo todo para que se mezcle todo muy bien. Verter la mezcla en un recipiente para pasteles resistente al horno y espolvorear por encima con canela y azúcar. Introducir en el horno previamente calentado a 180° hasta que esté dorado (unos 60 min.aprox.). No sacar del horno hasta que haya perdido calor.