

Dulce de Lechosa (Papaya)

El dulce de lechosa se prepara con mucha frecuencia para Navidad, se cocina lentamente y al estar cristalino se conserva en frascos de vidrio. Un dulce de lechosa sirve de exquisito regalo, de postre o de merienda al atardecer. Sus tajadas cristalinas siempre serán un mágico encuentro con la dulcería criolla venezolana.

Ingredientes:

- 5 kg. de lechosa verde
- 2,5 kg. de azúcar blanca
- 1 cda. de bicarbonato
- Clavitos de olor al gusto
- Un poquito de agua



Preparación:

Se retira la concha o cáscara de la lechosa y se corta en tajadas finas, se extienden sobre una bandeja, se espolvorean de bicarbonato y se dejan hasta el día siguiente. También pueden extenderse y dejarse al sol por un día, para que se mantengan firmes, y obviar el bicarbonato.

Se coloca la lechosa en una olla grande, se agrega el azúcar y se coloca un poco de agua (unos 4 dedos de la olla), se agregan clavitos al gusto y se deja cocinar lentamente hasta que la lechosa se cristalice. La fruta libera mucho líquido por lo que no hará falta más agua. Deje enfriar, y aún tibio guarde en frascos de vidrio o en un envase grande.