

# Calabaza en Miel



## Ingredientes

- 400 g de calabaza cortada en pedazos no muy grandes
- 30 g de panela en trocitos o molida. (también puedes usar azúcar de panela -azúcar mascabado- 2 cdas)
- 1 ramita de canela
- El jugo de medio limón

## Preparación

- Poner en una olla la calabaza con la parte más dura (la concha, cáscara) hacia arriba y la pulpa pegada en la base de la olla, así absorberá mejor el dulce.
- Colocar el jugo de limón y la panela al mismo tiempo.
- Cocinar con la olla tapada a fuego lento por unos 30-35 min
- Una vez que la calabaza tenga ese color caramelo y esté suave, estará lista.