



# Nueces garapiñadas

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo de cocimiento:** 45 minutos

**Tiempo total:** 50 minutos

**Porciones:** 3 tazas de nueces

Años de recordar a mi tía María haciendo nueces y cacahuates garapiñados, así nada más, como sin hacer esfuerzo creía yo. Muy pequeña para meter mano en la cocina de mi abuela, o acercarme al caramelo caliente. Pero lo que sí recuerdo es que apenas estaban listos, tenía que comerlos rápido porque en cuanto llegaran mis tíos del trabajo, o mi papá... iban a desaparecer sin miramientos por parte de nadie. Con el paso de los años llegaron a mí muchos intentos, ninguno exitoso, hasta que mi comadre Cecy y mi amiga Gaby me empezaron a regalar en Navidad nueces garapiñadas hechas por ellas mismas. Confieso que llegué a reclamarles cuando no me las regalaban, así con todo el descaro, sin pena y muerta de antojo.

Hasta que un buen día me decidí a hacerlas. Primero a Gaby no la encontré, luego mi comadre me pasó la receta de memoria (y por supuesto «medio mal»), luego chequé en internet y dí con una receta que me «latía» y la hice (porque las cantidades de Cecy no me cuadraban). Cuando ya estaban listas y hermosas recibí la llamada desaforada de mi comadre, que ya había llegado a su casa y me había pasado la receta mal... menos mal que no le hice caso jajaja.

Resulta que para cuando Gaby se reportó, ya casi no había nueces y resulta que la receta que encontré en internet era igualita a la mi comadre. Supongo que a la de Gaby también, aunque ninguna de las dos me ha dado su visto bueno, yo sí se los dí y todos mis catadores oficiales (y extraoficiales) también.

Aquí se las dejo. Una advertencia, es tardada y muy pesada por el hecho de la meneada. Así que por no dejar, busquen tener refuerzos a un lado por si se ofrece un descanso de brazo, porque una vez empezando no se debe parar.

Yo no uso cazo de cobre. No lo sé manejar, uso una olla de teflón de fondo muy grueso (Kitchen Fair), con que se una olla antiadherente y de fondo grueso con eso está cubierta la receta. Sobre todo para quienes no manejamos bien el arte del uso del cobre.

Hay que evitar los días lluviosos o muy húmedos porque les pueden quedar chiclosas.

Escojan un buen corazón de nuez, grande y carnoso, para que valga la pena le brazo que van a perder en la meneada.

## Ingredientes:

- 3 tazas de corazón de nuez.
- 2 tazas de azúcar refinada.
- 1 taza de agua.
- 4 cucharaditas de vainilla.
- Papel pergamino o «parchment paper».



## Nueces garapiñadas

### Procedimiento:

Poner todos los ingredientes (menos las nueces) en un sartén grueso que aguante bien el calor del caramelo y el tiempo de preparación. Si es muy delgado se van a quemar las nueces.

A fuego medio alto, dejar que derrita el azúcar y cuando empiecen burbujitas en el fondo, agregar las nueces y empezar a menear sin parar en ningún momento.

Se forma una arena con el azúcar y se siente como se atora la cuchara. Pero no hay que dejar de mover porque el azúcar empezará a derretir nuevamente.



Es normal que pase esto



El azúcar volverá a derretir

Seguir moviendo sin parar y dejar que el azúcar vuelva a hacerse transparente, ahora se verá como se pega alrededor de cada nuez. Hay que tratar que no quede nada blanco (en la medida de lo posible). Cuidar que no se vaya a quemar el caramelo, porque amarga y se echa todo el esfuerzo a perder. Al estar en punto, sacar a enfriar sobre un pliego de papel pergamino y separar de inmediato con dos tenedores para que no queden empalmadas. Guardar en frasco hermético en la despensa. Son muy sensibles a la humedad del ambiente y hay que evitar que queden chiclosas.

**¡BUEN PROVECHO!**