

Naranjas de Sevilla: la clave de la mermelada más famosa del mundo

Las célebres [naranjas de Sevilla](#) son amargas, aromáticas y realmente únicas. También son responsables de uno de nuestros productos más queridos en la despensa: la mermelada. Vamos a explorar más a fondo este símbolo de [Sevilla](#), cómo se utiliza y por qué su mermelada es mucho más que una simple crema para el desayuno.

Si paseas por las soleadas calles y plazas de **Sevilla**, pronto te verás rodeado de destellos de un naranja brillante. Este cítrico, que lleva el nombre de la ciudad, está por todas partes, no solo en su ubicación geográfica, sino también en su identidad cultural.

Cada año, tres millones de turistas visitan **Sevilla** para disfrutar de su gastronomía y admirar los 30,000 naranjos que salpican la ciudad. En resumen, la naranja es un símbolo icónico de **Sevilla**. Sin embargo, aunque parecen tentadoras, suelen ser demasiado ácidas para comer directamente del árbol. En lugar de eso, se utilizan principalmente en salsas, marinadas y bebidas. No obstante, son más conocidas por la mermelada agri dulce que se disfruta en hogares de todo el país.



Retrocedamos un poco en el tiempo. Las **naranjas de Sevilla**, también conocidas como naranjas amargas o ácidas, no son originarias de **España**; en realidad, provienen del sudeste asiático, aunque fueron introducidas en la península por los moros en el **siglo X**. Gracias al clima cálido y seco del sur de **España**, las naranjas prosperaron rápidamente y se convirtieron en una vista común en la región.

Tienen una temporada muy corta, que va desde finales de diciembre hasta febrero. A diferencia de las naranjas dulces que solemos disfrutar frescas, las de **Sevilla** se caracterizan por su gruesa piel rugosa y su sabor amargo. Aunque esto las hace menos atractivas como snack, es precisamente lo que las hace perfectas para la cocina. Su sabor es ideal para acompañar carnes (se usaban frecuentemente en las primeras recetas de pato a la naranja), así como en licores como el Cointreau o cócteles y cordiales cítricos. Sin embargo, su uso más famoso es en la mermelada.

El amor por la mermelada de naranja tiene siglos de historia. Se dice que fue traída desde **Portugal** durante la época **Tudor**, con el término “**mermelada**” derivado de “**marmelada**”, el término portugués para la pasta de membrillo.

La mermelada de naranja tal como la conocemos hoy nació en **Escocia**, en el **siglo XVIII**, cuando un comerciante llamado **James Keiller** compró un lote de naranjas de **Sevilla** de un barco español en el puerto de **Dundee**. Estas frutas aportaron a la mermelada una complejidad agridulce que rápidamente conquistó el paladar, y la marca **James Keiller & Son** se convirtió en un icono durante los **siglos XVIII y XIX**.



Desde entonces, se han creado muchas versiones de esta

mermelada, pero la de **naranja de Sevilla** sigue siendo un básico del desayuno en el **Reino Unido**, donde se unta en tostadas y crumpets, aunque también se utiliza en diversas recetas de cocina. El productor de mermelada [La Vieja Fábrica](#) entiende su potencial mejor que nadie, elaborando **mermelada de naranja de Sevilla** con técnicas y recetas que han sido transmitidas de generación en generación.

Te dirán que para hacer una deliciosa mermelada de **naranja de Sevilla**, lo más importante es la calidad de los ingredientes. Ningún otro cítrico puede sustituirla, y las naranjas deben cosecharse en su punto óptimo para garantizar su sabor.

La Vieja Fábrica selecciona solo **las mejores naranjas de Sevilla** y se concentra en preservar el auténtico sabor de la fruta. Elabora su mermelada en pequeños lotes, de manera lenta y a baja temperatura, para que las notas amargas y aromáticas se mantengan en cada bocado.



En casa, hacer **mermelada de naranja de Sevilla** es un proceso relativamente sencillo: las naranjas se parten por la mitad y se exprimen, la cáscara, las semillas y la pulpa se separan y se envuelven en una tela de muselina (que contiene pectina, lo que ayuda a que la mermelada adquiera la textura adecuada), mientras que las cáscaras se cortan en rodajas finas.

Todo se coloca en una cacerola con agua y el jugo, se hierve con azúcar hasta que espese. Una vez que se enfría y se cuaja, la mermelada está lista para disfrutar. Aunque la versión tradicional de **mermelada de Sevilla** lleva finas rodajas de cáscara, existen otras opciones: **La Vieja Fábrica**, por ejemplo, también produce mermeladas de corte grueso y sin cáscara, así como una variante combinada con limón.

Aunque nos conformamos con una capa gruesa de mermelada sobre las tostadas, hay mucho más que hacer con ella. Puedes añadir cucharadas de este dulce ámbar a tartas de merengue o incorporarla en un pudín de pan y mantequilla. Si te gustan las combinaciones dulce-saladas, puedes potenciar tu chutney de cebolla con una cucharada de mermelada (que se puede acompañar con todo, desde faisán hasta salchichas), o crear un delicioso glaseado para kebabs de pollo. Hablando de glaseados, la **mermelada de naranja de Sevilla** es la pareja perfecta para el jamón salado, el pato, el venado o el cerdo.

Las **naranjas de Sevilla** no encajan en el molde de una fruta típicamente dulce, pero sus notas amargas han sido celebradas durante mucho tiempo por su complejidad y carácter. El famoso cítrico de **Sevilla** no solo es una joya de la ciudad, sino que también es responsable de dar profundidad y riqueza a una variedad de recetas. Pero lo más importante es que, gracias a ella, podemos disfrutar de nuestra querida mermelada.