

- Mermelada de fresa -



INGREDIENTES

½ KILO DE FRESAS LAVADAS, DESINFECTADAS Y CORTADAS EN TROZOS

1 ¼ TAZAS DE AZÚCAR

EL JUGO DE MEDIO LIMÓN

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

1. VACÍA TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA OLLITA.
- 2.

COCINA A FUEGO MEDIO SIN DEJAR DE MOVER HASTA QUE EL AZÚCAR SE DERRITA.

3. BAJA LA FLAMA Y COCINA APROXIMADAMENTE POR 35 MINUTOS, MOVIENDO OCASIONALMENTE.
4. PRESIONA LAS FRESAS CON UN APACHURRADOR PARA QUE SE DESBARATEN UN POCO. SI LO DESEAS, PUEDES LICUAR AL FINAL, PERO LA CONSISTENCIA UN POCO GRUMOSA ES DELICIOSA.
5. ENFRÍA AL TERMINAR LOS 35 MINUTOS DE COCCIÓN Y VIERTE LA MERMELADA EN UN FRASCO.