



MERMELADA DE GUAYABA

Ingredientes:

- 1 kg de guayabas sin semillas y cortadas en cuartos
- ¼ taza de agua
- ½ kg de azúcar
- 4 cucharaditas de pectina
- 1 cucharadita de ácido cítrico

Procedimiento:

1. Mezcla la pectina con 4 cucharaditas de azúcar. Reserva.
2. En una cacerola, coloca las guayabas con el agua y cocina por 10 minutos.
3. Añade el azúcar y el ácido cítrico. Cuando se forme una miel espesa y comience a hervir, agrega la pectina con el azúcar.
4. Cocina por 10 o 15 minutos más hasta que se espese por completo. Si deseas, puedes ayudarte de un procesador de alimentos para obtener una mermelada más tersa.
5. Enfría por completo y guarda en frascos esterilizados.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4