



MERMELADA DE JALAPEÑO

Ingredientes:

- 400 g de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de vinagre blanco o manzana
- 1 pizca de sal
- 500 g de chile jalapeño, sin semillas y picados finamente
- 1 cucharada cafetera de pectina
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 frasco grande, esterilizado

Procedimiento:

1. Calienta el azúcar, el agua, el vinagre, la sal y los chiles hasta que hierva, deja a fuego bajo hasta que se forme una almíbar.
2. Retira del fuego, deja que se enfríe. Agrega la pectina previamente mezclada con las tres cucharadas de azúcar, revuelve perfectamente hasta que el azúcar y la pectina se disuelvan.
3. Deja reposar hasta que espese ligeramente, vacía en el frasco esterilizado.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4