



MERMELADA DE MANZANA

Ingredientes:

- Agua, cantidad necesaria para cubrir las manzanas
- 2 kg de manzana rojas, peladas, descorazonadas y en trozos
- Azúcar (cocidas las manzanas, pesar y poner de azúcar la misma cantidad del peso de las manzanas)
- 1 frasco grande, esterilizado

Procedimiento:

1. Calienta el agua, agrega las manzanas y deja hervir de 25 a 30 minutos.
2. Cuela el jugo impregnado de la pectina y utilízalo para cocer en él las manzanas con su peso en azúcar.
3. Deja hervir lentamente de 30 a 45 minutos ó hasta que los trozos de la manzana estén tiernos y transparentes y el almíbar muy denso, moviendo constantemente. Retira del fuego y deja enfriar.
4. Envasa y tapa el frasco.

Tiempo de preparación:

1 hora 30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4