



MERMELADA DE NARANJA

Ingredientes:

- 5 naranjas, en rebanadas muy delgadas y sin semillas
- 2 toronjas, en rebanadas muy delgadas y sin semillas
- 3 litros de agua
- 2 $\frac{3}{4}$ kg de azúcar
- 2 frascos grandes esterilizados

Procedimiento:

1. Pon a reposar toda la fruta en el agua. Espera 24 horas y hierva la fruta con el líquido durante 1 hora. Retira del fuego, deja entibiar y pásala con el jugo de la cocción a un recipiente de vidrio o plástico.
2. Añade el azúcar y deja reposar 24 horas más. Pasa la fruta con el líquido y el azúcar a una olla grande. Cocina a fuego bajo de 1 hora 15 minutos a 1 hora y media.
3. Retira, deja enfriar y guarda en frascos esterilizados.

Tiempo de preparación:

1 hora 1/2

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4