

Mermelada de fresa y naranja

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 porciones.

Ingredientes

800 g Fresas maduras
350 g Azúcar
3 ud. Naranjas naturales (200ml de zumo)
Gelificante 3:1
4 Tarros de rosca limpios

Preparación

Mezclar el azúcar con el gelificante.

Lavar, limpiar y picar las fresas muy finamente.

Azucarar un poco las fresas, rallar la cáscara de una naranja directamente sobre las fresas con un rallador de cocina fino, añadir el azúcar restante.

Remover todo enérgicamente con una cuchara grande y luego llevar a ebullición a fuego alto sin dejar de remover.

Exprimir las otras naranjas y añadir el zumo a las fresas.

Cocer a fuego lento durante unos 2 minutos.

Triturar con una batidora de mano, volver a remover y dejarlo a fuego lento durante 3 minutos más.

A continuación verter la mermelada en los tarros enjuagados en frío. Conservar en el frigorífico y consumir lo antes posible.

