



Mermelada de la abuelita

4 - 5 unidades de



Nivel fácil

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1200 g melocotón (peso neto: 1kg)
500 g azúcar
zumo de limón (½ limón)
1 sobre de Gelfix Dr. Oetker

Utensilios:

ollas grande
4 - 5 tarros de cristal con tapa
Cucharón pequeño

1 Antes de empezar:

Pelar los melocotones y deshuesarlos. Cortar la pulpa en trocitos. Verter el melocotón en una olla grande y añadir el azúcar, el zumo de limón y el Gelfix.

2 Cocción de la mermelada:

Poner al fuego y, cuando llegue a ebullición, cocer durante 3 minutos sin dejar de remover. • Si prefieres una textura sin grumos, triturar la mermelada durante unos segundos en la olla. • Antes de verter la mermelada en tarros, hacer una prueba de textura. Verter un poco de mermelada sobre un plato frío y hacer una línea con un dedo. Si la mermelada está demasiado líquida, dejar cocer un poco más.

3 Verter en tarros:

Retirar la olla del fuego y quitar la espuma de la superficie con una cuchara. • Verter la mermelada en los tarros previamente esterilizados. • Rellenar los tarros hasta arriba, cerrarlos bien y dejar boca abajo durante 5 minutos.





Esterilizar:

Para esterilizar los botes hay que sumergirlos (tarro y tapa) en una olla con agua hirviendo durante unos 5 minutos. Retirarlos del agua con unas pinzas de cocina y reservar hasta tener la mermelada lista.

