



# Mermelada de melocotón

5 - 6 unidades de    Nivel fácil  hasta 10 Min.

## Antes de empezar:

- 1 Lavar los melocotones, quitar el hueso y cortarlos en daditos.

## Preparación:

- 2 Introducir el melocotón y el azúcar en una cazuela y llevar a ebullición.
- 3 Cocinar sin dejar de remover durante 30-40 minutos hasta que tenga la consistencia adecuada. Apagar el fuego y añadir el Aroma Natural de Limón de Sicilia Dr. Oetker.

## Envasado:

- 4 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, cocer un poco más.
- 5 Retirar la olla del fuego y quitar la espuma de la superficie con una cuchara.
- 6 Verter la mermelada en los botes previamente esterilizados. Rellenar los botes hasta arriba, cerrarlos bien y dejarlos boca abajo durante 5 minutos para conseguir cerrarlos al vacío.

## Extras:

**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.

## Instrucciones:

### Utensilios:

Una olla grande de fondo grueso  
4 - 5 botes de vidrio

### Ingredientes:

1200 g melocotón (peso neto: 1kg)  
500 g azúcar  
10 ml zumo de limón (1/2 limón)  
5 ml Aroma Natural de Limón de Sicilia

