



1/1

Mermelada de frutas frescas

4 tarros



Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
30 Mins

Ingredientes:




- 500g de fresas
- 1 limón
- 150g de azúcar granulada

Consejo del chef:

Para obtener otros sabores, sustituye las fresas por cantidades iguales de melocotones pelados y sin hueso, albaricoques sin hueso, frambuesas, arándanos, bayas sin hueso, higos, ciruelas, etc...

Método:

Fase I: Preparación

1. Coloca la pala de remover  en el bol.
2. Añade las fresas, el jugo de limón y azúcar. Pulsa el botón olla  4 veces y presiona el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 30 minutos.
3. Vierte la mermelada todavía caliente en los tarros, cierra con tapas nuevas y deja enfriar al revés a temperatura ambiente. Cuando se enfríen, guarda en un lugar oscuro y seco. Si es necesario, utiliza tiempos de cocción mayores para aumentar la densidad.