

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mermelada de pimientos

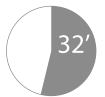
320 gr.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 400 gr. de pimiento rojo
- 200 gr. de azúcar
- 70 gr. de vinagre de manzana
- 50 ml. de agua

Preparación

1. Trocea los pimientos en trozos grandes y de tamaño parecido y retira las semillas y las nervaduras blancas.
2. Monta las cuchillas en el procesador de alimentos. Introduce los pimientos troceados y tríturalos 5 segundos a velocidad 4. Tienes que obtener trocitos del tamaño que te guste para tu mermelada.
3. Introduce los pimientos triturados y el resto de ingredientes en el bol. Monta la batidora flexible y programa 35 minutos a 105° en posición 2 de remover.
4. Si te gusta más espesa la mermelada, sigue reduciendo.