



Mermelada de sandÃa

Descripci3n

default watermark



TenÃa ganas de hacer mermelada con frutas de verano, es una receta muy fÃcil aunque lleva su tiempo de cocciÃ³n para alcanzar la *textura mermelada*.

En Ã©stos enlaces encontrarÃ¡s compotas (que puedes hacer con otra variedad de fruta) y dulces caseros:

Compota de pera, Dulce de membrillo.

Ingredientes: (Para tres tarros de 110 gr cada uno).

- 1 kg de pulpa de sandía madura, libre de corteza y pepitas.
- 500 gr de azúcar.
- 100 ml de zumo de limón.

Preparación:

Podemos sustituir el azúcar por edulcorante natural: Stevia Rebaudiana, es una planta medicinal.



Sacamos el zumo del limón, vertemos en una cazuela junto con el azúcar y reservamos.

Le quitamos la corteza y las pepitas a la sandía (si queda alguna la podemos retirar en la cocina), troceamos, ponemos en un vaso batidor o jarra y trituramos con la batidora.



Vertemos en la cazuela con el azúcar y el zumo de limón y ponemos a cocer a fuego medio durante 70 minutos (la receta original ponía 40 minutos) o hasta que obtenga la *textura mermelada*.





Retiramos del fuego, dejamos templar y guardamos en frascos de cristal esterilizados.



Colocamos papel de periódico o similar en el fondo de una cazuela amplia, con el fin de que cuando hiervan los tarros y vibren, no se rompan, los cubrimos con agua y los cocemos durante al menos 15 minutos.





Los dejamos enfriar dentro del agua, sacamos y los colocamos boca abajo sobre un papel, con el fin de comprobar que est n bien cerrados y no vierten el contenido.



Cómo esterilizar los tarros de cristal:

Debemos esterilizarlos para evitar contaminaciones. Antes de rellenarlos de mermelada los introduciremos en una cazuela con agua (tarros y tapas) hirviendo durante 10-15 minutos. Después se escurren y se secan bien, tratando de no tocar el interior del tarro.

Y llegÃ³ el momento de disfrutar del trabajo realizado, Â¡Â¡Buen provecho!!



Consejo: Las mermeladas caseras estÃ¡n exquisitas, lo malo es que, por un lado se reduce mucho la fruta y de 1 kg sale poca mermelada y por otro es largo el tiempo de

cocción. Así que merece la pena una vez que nos ponemos, hacer bastante. Otro punto en contra es que esta variedad de fruta tiene mucha agua y le cuesta reducir y alcanzar esa *textura mermelada*. Creo que hubiera bastado con 350-400 gr de azúcar.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Mermeladas y compotas
3. Postres
4. Postres sin horno

Fecha de creación

agosto 28, 2018

Autor

admin