

# MERMELADA DE CALABAZA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 1KILO de CALABAZA
- AZÚCAR 500 GR. de AZÚCAR
- 150 GR. de PASAS SIN PEPITAS
- 1 RAMA DE CANELA
- 40 ML. de ZUMO DE LIMÓN
- 20 GR. de MANTEQUILLA
- UNA PIZCA DE SAL

## Preparación:

### Paso 1

La noche anterior ponemos a macerar la calabaza, las pasas, el azúcar y un poco de agua, la suficiente para cubrir la calabaza. A la mañana siguiente vertemos todo el conjunto en una olla, agregamos la canela y la mantequilla, lo ponemos al fuego sin dejar de remover para que no se nos pegue, cuando este tierna la pasamos por la batidora, cogemos una pequeña porción con una cucharilla y la metemos en la nevera durante un minuto, así sabremos que la mermelada esta en su punto, esta mermelada se hace muy pronto y si nos pasamos puede salir demasiado espesa.