

MELOCOTÓN EN ALMÍBAR



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ahora que están los melocotones en su punto los podemos guardar para todo el año.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 kg. de melocotones de calanda
- 1/2 kg. de azúcar
- 1 l. de agua
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 1 ramita de canela

Preparación:

Paso 1

Poner el agua con el azúcar al fuego y añadir la ramita de canela, mientras el almíbar se hace pelar los melocotones, cortarlos en trozos regulares y ponerlos en botes previamente esterilizados. Cuando el almíbar este hecho poner el zumo de limón. Llenar los botes con los trozos de melocotón del almíbar aun caliente y taparlos. En una olla introducimos los tarros de melocotón, la llenamos de agua hasta que los cubra y lo dejamos hervir 15m, una vez fríos los tarros podrás guardarlos durante mucho tiempo.