

# MELOCOTÓN EN ALMÍBAR



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** David Neto



**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 limon
- 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.