

MERMELADA DE PLÁTANO



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

No hay nada mejor que una rica mermelada casera

Ingredientes para 4 personas :

- 600gr de plátano
- El zumo de 2 naranjas o 200ml de zumo de naranja de brik
- El zumo de un limón
- 2 Cucharadas de azúcar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN Se echan los zumos en una cazuela, se pelan y se cortan los plátanos en rodajas pequeñas. Se pone a fuego medio mas o menos y se va dando vueltas, para que no se pegue y se vaya deshaciendo en plátano. Cuando el plátano este desecho se echa en un bote y ya estaría echa la mermelada. Yo lo dejo 24 horas boca abajo.