

# MERMELADA DE PLÁTANO



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

**Creador:** Mary Díaz



**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.