Mermelada de cerezas granates

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Conservación: Para hacer el vacío, pon un paño en el fondo de una cazuela, coloca encima los tarros de mermelada y llena la cazuela de agua hasta cubrirlos. Deja hervir unos 30 minutos. Deja que se enfríen los tarros, sécalos bien y no olvides etiquetarlos indicando de qué producto se trata y la fecha de elaboración. Conserva la mermelada en un lugar fresco, seco y alejado de la luz, donde aguantará varios meses en perfecto estado.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Cerezas sin el hueso ni los rabillos
- 150 g. de Azúcar
- 1 cucharada de Zumo de limón
- 1 Manzana

Preparación:

Paso 1

Cortamos la manzana en cuartos pero sin pelarla, sólo la lavamos bien y ponemos todos los ingredientes en un cazo. Dejamos cocer, a fuego suave durante una hora, removiendo de vez en cuando. Retiramos alguna cerecilla y quitamos la piel y el corazón de la manzana. Trituramos, colocamos en un tarro esterilizado y echamos las cerecillas.