

# Mermelada de melocotón que ya no me da alergia



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Y lo mismo con fresas, albaricoques, mango o cualquier fruta.

## 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 :

- 1/2 kg. de Melocotón en trozos
- 250 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. Trituramos.