

Mermelada pegajosa de pimientos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

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 enfrién 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 kg. de Pimiento rojo
- 450 g. de Azúcar
- Zumo de un limón

Preparación:

Paso 1

Asamos los pimientos envueltos en aluminio en el horno precalentado a 160° durante 30 minutos. Cuando se enfrién los pelamos, les quitamos las semillas y los trituramos. Los colocamos en un cazo con el resto de ingredientes y cocemos removiendo cada poco tiempo durante 1 hora y 30 minutos (que el azúcar caramelice)