

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

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 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 :

- 500 g de calabaza
- La piel de 2 naranjas
- El zumo de 2 naranjas
- 50 ml de zumo de limón
- 550 g de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 clavos

Preparación:

Paso 1

Pelar y trocear en dados la calabaza. Lavar las naranjas, cortar la piel (sin blanco) en juliana fina y exprimirlas. Poner en una cazuela estos tres ingredientes junto con el zumo de limón y el de azúcar. Cocer 10 min. y la canela en polvo y los clavos. Cocer hasta que se forme un puré espeso. Retirar del fuego y dejar enfriar.