Mermelada ZPL

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
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 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 :

- 750 g de peras
- 250 g de zanahorias
- 250 g de azúcar
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 1 ramita de canela

Preparación:

Paso 1

Pelar y trocear las peras, regar con jugo de limón. Pelar las zanahorias y rallarlas finas. Poner en una cacerola de fondo grueso las peras, las zanahorias ralladas, el azúcar, el zumo de limón y la canela. Cocerlo todo a fuego lento durante 40 minutos, removiendo y vigilando para que no se pegue. Triturar la mermelada si quedaran muy entera. Rellenar los envases, taparlos y dejar enfriar boca abajo. Para mayor seguridad esterilizar 10 minutos al baño maría. Es aconsejable etiquetarla si no se va a consumir inmediatamente.