

Mermelada de piña



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

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 enfrien 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 10 personas :

- 1 piña
- 1 vaina de vainilla
- 50 ml de vinagre de Jerez
- 350 g de azúcar
- Agua

Preparación:

Paso 1

Pela la piña, trocea y ponla en una bandeja de horno junto con la vaina de vainilla abierta por la mitad, a lo largo. Ásala en el horno a 220°C, durante 8-10 minutos. Reserva. Para el caramelo: Pon el azúcar en una cazuela y humedece con un poco de agua. Mezcla con una lengua y deja que se caramelize, hasta que se ponga rubio. Añade la piña asada al caramelo y adereza con el vinagre de Jerez. Cocina a fuego suave durante 1 hora. Tritura con la batidora eléctrica. Rellena un tarro con la mermelada y tapa.