

Mermelada de pera



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

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 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 :

- 5 peras
- 1 copa de vino fino
- 1 rama de canela
- 350 g de azúcar
- Hebras de azafrán
- Agua

Preparación:

Paso 1

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. Aparta del fuego y deja enfriar. Pela las peras, descorazona, trocea y agrega al caramelo. Parte la rama de canela en dos, añade y moja con el vino fino. Cocina a fuego suave durante 1 hora. Tritura con la batidora eléctrica y condimenta con unas hebras de azafrán. Rellena un tarro con la mermelada y tapa.