

# Mermelada de espárragos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**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 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 10 personas :

- 1 manojo espárragos verdes
- 1 limón
- Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Se lavan los espárragos y se cortan las partes más duras. Se cuecen en un cazo con agua hasta que queden tiernos, y luego se pasan por la batidora. Se añade el peso de puré en azúcar y el zumo de limón junto con un poco del agua de cocción (medio vasito). Se vuelve a poner todo en un cazo a fuego lento, moviendo de vez en cuando hasta que se consigue el punto de mermelada. Se guarda en un tarro y se cierra en caliente.