MERMELADA DE CALABAZA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1KILO de CALABAZA
- AZÚCAR 500 GR. de AZÚCAR
- 150 GR. de PASAS SIN PEPITAS
- 1 RAMA DE CANELA
- 40 ML. de ZUMO DE LIMÓN
- 20 GR. de MANTEQUILLA
- UNA PIZCA DE SAL

Preparación:

Paso 1

La noche anterior ponemos a macerar la calabaza, las pasas, el azúcar y un poco de agua, la suficiente para cubrir la calabaza. A la mañana siguiente vertemos todo el conjunto en una olla, agregamos la canela y la mantequilla, lo ponemos al fuego sin dejar de remover para que no se nos pegue, cuando este tierna la pasamos por la batidora, cogemos una pequeña porción con una cucharilla y la metemos en la nevera durante un minuto, así sabremos que la mermelada esta en su punto, esta mermelada se hace muy pronto y si nos pasamos puede salir demasiado espesa.