

MERMELADA DE PÉTALOS DE ROSAS (Thermomix)



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

Creador: Patcake **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Hazla con tiempo y disfruta del proceso, lo que hace tan especial esta receta, es el cuidado que se pone al hacerla.

Descripción:

MERMELADA DE PÉTALOS DE ROSA... una verdadera exquisitez. Mi padre cuida de un jardín grandísimo creado por él y tratado con mucho mimo, en el que se encuentran miles de rosas. Uno de sus rosales, el de "Rosas rojas de terciopelo" ni siquiera es tratado con pesticidas para que sea totalmente ecológico. Es ya toda una tradición familiar, recoger las rosas y prepararlas para hacer esta delicada mermelada que sorprende a todo el mundo. Su aroma crece según la vas saboreando, y percibes perfectamente el olor de la rosa subiendo desde tu boca hacia tu nariz. No dejes de probarla.

Ingredientes para 6 personas :

- Pétalos de Rosas Rojas de la variedad Terciopelo
- Zumo de 1 limón (para 1/2 kg. de pétalos)
- 600 grs de azúcar (para 1/2 kg de pétalos)
- Agua (suficiente para cubrir los pétalos)

Preparación:

Paso 1

Ésta es una receta muy intuitiva y creo que es por eso que resulta tan mágica. Aquí tienes el paso a paso, pero déjate llevar... * Deshojar las rosas eliminando de los pétalos cualquier parte blanca que pudiera haber (esa parte amarga).

Paso 2

* Lávalas en un colador, rápidamente para que no pierdan nada de su aroma.

Paso 3

** Pon los pétalos en un bol, rocía con el zumo de limón y cúbrelos con agua, procurando utilizar la menos posible. * Deja que maceren un mínimo de 12 horas.*

Paso 4

** Una vez transcurridas las 12 horas, saca los pétalos de agua (reserva el agua por si necesitas añadirla), y ponlos en el vaso de la thermomix. Programa 10 seg. velocidad progresiva 5-10.*

Paso 5

** A continuación, añade el azúcar y programa 30 minutos, 100°, velocidad 2. El tiempo es optativo dependiendo de la cantidad de pétalos que tengas, ve mirando a partir de los 15 primeros minutos, cada 5 minutos, si fuese necesario, puedes añadir poco a poco el agua que ha quedado de la maceración hasta conseguir la textura deseada.*