Mermelada de zanahoria

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kg de zanahorias limpias
- 4 limones
- 800 ml de agua
- 1 kg de azúcar

Preparación:

Paso 1

Troceamos las zanahorias y las cocemos en 400 ml de agua 25 o 30 minutos. Escurrimos y trituramos. Pelamos 3 limones y cortamos la piel en finas tiras, de 1 cm de largo. Hacemos el zumo de 3 limones por un lado y de 1 limón por otro. Ponemos un cazo al fuego con 400 ml de agua, el azúcar y el zumo de los tres limones con las pieles. Cocemos hasta obtener una hebra regular. Añadimos el puré de zanahoria y el zumo del cuarto limón y seguimos cociendo unos 5 - 10 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.