

# Mermelada de zanahoria



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Jose Ramón Tor

**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.

