

Creador: Monónimo **Recetizador:** mauro aparicio



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Notas: Embota enseguida y así hará vacío y se conservará mejor

Descripción:

Ingredientes 2 pax: 500,00 gr freson 250,00 gr azucar 0,50 ud limon (zum)

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr de freson
- 250 gr de azucar

Preparación:

Paso 1

Instrucciones: Lava y trocea las fresas. Añade el azúcar y el zumo de limón, y mezcla bien. Pon la tapa y deja cocer durante 3 horas en ALTA. Pasado ese tiempo, verás que la fruta está cocida, aunque con un color muy vivo, y las fresas nadan en líquido. Hecha todo a la picadora y tritura solo uno poco, que queden como la mermelada. Ahora tienes dos opciones: La larga: vuelves a hecharlo a la cubeta, Quitas la tapa e inicias una cocción en modo lento a 90° o en la slowcook en modo alto hasta que la textura sea untuosa (unas 3 horas). La corta: vuelves a hecharlo a la cubeta, cocinas en menu guiso a 110° sin tapa, removiendo cada poco hasta que tenga la textura parecida a la mermelada (unos 20 min).