

# MERMELADA DE FRESA

¡Elabora esta deliciosa, fácil, rápida y tradicional Mermelada de Fresa.

¡Tienes que probar!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 300 ml**

- 360 g. fresas
- 160 g. de azúcar
- 1/4 de manzana
- 1/2 limón

**NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.**

## MODO DE PREPARACIÓN

1-En una olla ponemos 360 g de fresa (previamente cortadas en 4 partes cada una y sin rabito) Agregamos  $\frac{1}{4}$  de manzana pelada y partida en cubos. Encendemos el fuego y mezclamos constantemente. Bajamos a fuego bajo y dejamos que las fresas suelten su líquido, mezclamos de vez en vez, para que no se peguen. Agregamos el jugo de  $\frac{1}{2}$  limón y 160 g de azúcar. Mezclamos hasta integrar bien. Dejamos hervir a fuego bajo por 20 minutos con la olla tapada. Pasado ese tiempo machacamos bien las fresas. Apagamos el fuego.

2-Pueden envasar al alto vacío si gustan.

3-Presentamos.

## VER VIDEO

**@magdalenamartin2618**

Qué buena mermelada. Y que bien se expresa señora. Concisa y al grano. Me encantó. Saludos desde España

**@andreaeguez2249**

La hice y quedo riquisimaaaa, gracias por la receta desde Argentina entre RIOS ☐☐

**@Surf226**

Seguí sus consejos y me quedo riquísima la mermelada!... Saludos desde Perú

**@meryparra7406**

Gracias por la receta la haré este fin de semana saludos de una Peruana desde Chile.