

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.