



Los
secretos
de Lupe

MERMELADA DE FRESAS

Ingredientes:

Fresas 1 kg.
Azúcar 400 gr.
Limón 1/2 unidad

Preparación:

Preparación:

Lavar las fresas y quitar el rabillo. Se pueden colocar cortadas en cuartos o enteras.

En una olla o cazuela mezclar las fresas, el azúcar y el zumo de limón.

Dejar macerar durante dos horas como mínimo, aunque es mejor de un día para otro.

Remover de vez en cuando para integrar todo.

Pasado el tiempo de maceración, cocinar a fuego fuerte.

Al romper el hervor bajar el fuego a medio.

Remover de vez en cuando.

Cocinar hasta que tome el punto deseado de la mermelada.

El punto ideal es la prueba de letra, al colocar mermelada en un plato, se divide y no se vuelve a unir, en ese momento estará lista.

Hay que recordar que las mermeladas espesan una vez frías.

Previamente esterilizar los frascos que se usarán.

Los frascos y la mermelada deben estar calientes al momento de envasar.

Cerrar con la tapa y realizar el proceso de pasteurizado colocando los frascos en una olla y cocinando durante 20 minutos.

Terminado el tiempo de cocción colocar boca abajo para enfriar.

Es conveniente si se hace mucha cantidad colocar la fecha para mejor control.

¡Hasta la próxima!