# Mermelada de melocotón

**Nombre de la receta**

Mermelada de melocotón

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

10

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Mermelada casera de melocotón

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 1.5 Kilos de melocotones limpios
- 700 gramos de azúcar
- 1/2 limón

**Pasos**

1 Como para todas nuestras mermeladas caseras, pelaremos y trocearemos la fruta, en este caso melocotones. Los colocaremos en una cacerola y rociamos sobre ellos el zumo del limón y el azúcar removiendo para que se vaya disolviendo ésta.

2 Lo dejaremos durante 2 horas en reposo removiendo de vez en cuando para que se mezcle bien todo y se disuelva todo el azúcar.

3 Transcurrido este tiempo lo ponemos al fuego y cocinamos durante unos 40 minutos a fuego suave, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando lo veamos con la consistencia deseada apartamos del fuego y trituramos con la batidora. Si nos gustan los tropezones, trituramos poco la mermelada. En este caso va triturada del todo porque es del gusto de los comensales. Ya tenemos nuestra mermelada preparada. Si la dejamos enfriar la podemos meter en tarros de cristal y pasarla al baño maría durante 5 minutos a partir de que empiece el agua a hervir. Se nos conservará por mucho tiempo.

**Observaciones o consejos**

Hay gente que le echa más azúcar a la receta pero como el melocotón es muy sabroso y dulce, en este caso lleva menos incluso de la mitad del peso del melocotón.

**Autor**

Matilde Linares