

Mermelada de nectarina



Nombre de la receta

Mermelada de nectarina

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

10

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Mermelada artesana y fácil de nectarina

Ingredientes

- 4 Kilos de nectarinas
- 2 Kilos de azúcar
- 2 limones (zumo)

Pasos

1 Para realizar nuestra mermelada dispondremos de nectarinas maduras pero sin golpes.

2 Pelamos las nectarinas y las partimos en rajitas, desechando los huesos y los colocamos en la olla grande donde vayamos a cocinar la mermelada. Añadimos el azúcar y el zumo de limón cuidando que no caigan semillas. Removemos y dejamos macerar un par de horas



3 A continuación, ponemos a hervir con fuego moderado y removiendo de vez en cuando para que no se pegue el azúcar al fondo.



4 Una vez tiene la mermelada la consistencia deseada, apartamos del fuego. Debemos tener en cuenta que cuando enfría espesa más. El tiempo de cocción en esta ocasión ha sido de una hora al ser mucha cantidad. Trituramos con la batidora al gusto según nos guste con tropezones o totalmente molida.



5 Para conservarla la introducimos en botes de cristal con tapa hermética que herviremos al baño maría durante 10 minutos a partir de que empiece la ebullición. Ya tenemos nuestra mermelada natural que se conservará todo el año.



Observaciones o consejos

Realizar estas mermeladas caseras viene muy bien para aprovechar la fruta si tenemos huerto.

Autor

Matilde Linares