

Mermelada de nísperos

**Nombre de la receta**

Mermelada de nísperos

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

7

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Mermelada casera de nísperos

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 2 Kilos de nísperos pelados y sin hueso
- 1 Kilo de azúcar
- 1 limón

Pasos

1 Lo más laborioso de esta receta es pelar y deshuesar los nísperos. En el tiempo arriba mencionado hemos supuesto que ya los tenemos limpios.

2 Una vez tenemos nuestros nísperos limpios, rociamos sobre ellos el zumo de un limón para que no se oxiden. Los colocamos en la olla donde los vayamos a cocer y los ponemos al fuego.



3 Una vez mareados y que empiecen a soltar su jugo, le añadimos el azúcar y removemos hasta que se quede una textura melosa.



4 Por último, trituramos con la batidora y ya tenemos lista nuestra mermelada natural.

Observaciones o consejos

Si nos gusta encontrarnos trozos de fruta, haremos un triturado más leve. Aunque la receta para la mermelada es doble peso de fruta que de azúcar, a mi me gusta echarle un poco menos para que no salga tan dulce. Para conservarla en botes, herviremos estos durante un cuarto de hora para esterilizarlos. Cuando la mermelada esté caliente recién triturada, llenamos los botes y los colocamos bocabajo para que hagan el vacío. Si los guardamos en frigorífico una vez fríos duran mucho tiempo. Es una forma de aprovechar la fruta porque madura toda a la vez.

Autor

Matilde Linares