

Mermelada papaya

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

1 kg Papaya

600 gr Azúcar

Ralladura naranja

Ron — añejo

ELABORACIÓN

Pelar las papayas/os que estén maduras y si tiene semillas quitarlas (muchas veces por aquí las papayas no tienen semillas, es por eso la observación), cortarla a trozos medianos.

Con el azúcar y un vaso de zumo y ralladura de naranja hago un almíbar sumerjo la papaya y lo hago hervir hasta conseguir la consistencia que quieras,(en mi caso lo llevo a 103°C) en este punto le doy un golpe de minipimer lo sigo moviendo bien en el fuego, como 3-4 minutos mas, aparto y añado por cada kilo de fruta 2 cucharadas de ron añejo, envaso, etiqueto y guardo.