

Mermelada calabacines

Tipo de plato: Varios · Subtipo: Mermeladas, confituras · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
1 kg	Calabacines — rallados (no muy fino)
500 gr	Azúcar — (R.O. 750 gr)
	Zumo de limón
	Cáscara de limón
	Pectina
1 cucharadita/s	Jengibre — molido

ELABORACIÓN

Poner en un cacharro una capa de calabacinos y otra de azúcar, así hasta terminar con todo. Añadir el zumo y la cáscara de limón. Dejar macerar durante 12 horas.

Poner a cocer, a fuego lento. Cuando queden como 10 minutos para terminar la cocción, sacar las cáscaras y añadir el jengibre y la pectina. Apartar del fuego y envasar en tarros esterilizados.

Nota sobre cómo añadir la pectina: De la cantidad de azúcar que se va a utilizar, dejar 50-60 gramos aparte. Mezclar con, aproximadamente, una cucharadita de postre de pectina. Mezclar muy bien y añadir en forma de lluvia a los calabacines que se están cocinando. Jamás utilizar pectina sola en una elaboración caliente, siempre hay que mezclarla con el azúcar.