

Mermelada mangos, jengibre y vainilla

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

INGREDIENTES

0

1 kg Mango — maduras pero enteras

700 gr Azúcar

Limones

Vainilla

Jengibre

Pectina — (optativo)

ELABORACIÓN

Las mangas las pelamos y las cortamos a trocitos, las ponemos en el caldero capa de azúcar, capa de manga, junto con la vaina raspada y el zumo de limón, la dejamos macerando sobre 12 horas.

Ponemos al fuego y a los 20 minutos aproximadamente sacamos la vaina de vainilla le damos un golpe de minipimer, añadimos el jengibre damos un pequeño hervor, añadir la pectina en caso de necesitar y envasamos,

Envasar en botes perfectamente esterilizamos y llenar hasta el filo, tapar en caliente y poner boca abajo, de esta forma se nos formará el vacío, dejar así hasta que se enfríe. Etiquetar.