

Mermelada insólita

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Pomelos

Limones

Naranjas

Peras

1 kg Azúcar - por kilo de pulpa de fruta

Pasas - 1 puñado por cada 2 kilos de pulpa picada.

Nueces - 1 puñado por cada 2 kilos de pulpa picada.

ELABORACIÓN

Cortamos los pomelos, las naranjas y los limones en rodajas, retiramos las pepitas.

Pelamos las peras, las cortamos y retiramos el corazón. Pesamos toda la fruta y la troceamos. Añadimos el mismo peso de azúcar en polvo y removemos bien. Cubrimos el preparado y dejamos macerar una noche. Pasado el tiempo ponemos a fuego lento hasta que hierva. Dejamos que cueza suavemente 10 minutos removiendo con una espátula, añadimos las pasas y las nueces peladas y dejamos cocer 1 minuto más. Metemos en frascos y esterilizamos 10 minutos a 90°