

Mermelada fresas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 kg Fresas

650 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Las fresas lavadas, con los rabitos quitados y partidas en tres o cuatro trozos (depende del tamaño) se van haciendo capas de fresas, capa de azúcar y se deja en maceración de un día para otro. Al día siguiente se pone al fuego no muy rápido y se van cocinando (una ½ hora más o menos) si se ve que queda muy líquida se puede poner una cucharadita de pectina para espesarla, ¡pero ojo! la pectina hay que añadirla mezclada con azúcar sino se apelmaza. El tiempo de cocción depende la cantidad de fruta que pongas al fuego, de la intensidad del fuego, de muchísimas cosas, pero entre 35 y 50 minutos es el tiempo aproximado, el fuego que esté a intensidad media, no muy fuerte, si tuvieses un termómetro de azúcar te diría cuando esté a 103°C ya lo apagaras, aunque los cánones dicen que 105, yo jamás la llevo hasta allí, se queda con mucha densidad y la textura no me gusta.