

Mermelada calabacines

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.