

Mermelada higos chumbos (tunos) con vodka

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

INGREDIENTES

0

1 kg Higos chumbos - ya limpios de la piel

750 gr Azúcar

Zumo de limón

Pectina - (opcional)

0,50 vaso/s Vodka

ELABORACIÓN

Pelamos los tunos (mejor con guantes que si no las puas nos la juegan). Los ponemos en la TH y los trituramos, el puré que nos queda lo ponemos en una cazuela con el azúcar y el limón y lo dejamos reposar 12 horas.

Pasado este tiempo lo llevamos al fuego y lo cocemos esta mermelada al ser el tuno prácticamente agua es difícil conseguir textura si no añadimos pectina. La añadimos SIEMPRE MEZCLADA CON AZUCAR, JAMAS SOLA y cuando tengamos la consistencia deseada apartamos del fuego y mezclamos el vodka.

Ponemos en frascos esterilizados. Se pueden sorprender del sabor que tiene, como el tema de las pipas es un poco incomodo a la hora de comer si nos apetece la colamos.