

DULCE DE FRUTILLA Y CIRUELA



INGREDIENTES:

- 600 gr. de azúcar
- 1 kg. de frutillas
- ½ kg. de ciruelas
- 1 taza de agua
- ½ taza de licor de frutilla

ELABORACIÓN:

Lavar, descarozar y cortar las ciruelas. Colocarlas en un bols con el azúcar, tapar con film y dejar macerar durante 2 horas.

Lavar y sacarle los cabitos a la frutillas, cortarlas a la mitad.

Colocar las ciruelas con el jugo de maceración en una cacerola, agregarle las frutillas y el agua.

Cocinar la preparación a fuego muy suave hasta que alcance el punto de mermelada.

Envasar en caliente en un frasco esterilizado. Tapar y esterilizar durante 25 min.