

## **JALEA DE VARIAS FRUTAS**



### **INGREDIENTES:**

- ½ kg. de Manzanas
- 5 Naranjas
- 1 Limón
- 2 litros de agua
- ½ kg. de Frutillas o Frambuesas
- Azúcar cant. Necesaria

### **ELABORACIÓN:**

Cortar las manzanas, naranjas y limones en trocitos con sus cáscaras y semillas. Colocarlos en una cacerola junto con el agua y cocinar durante 45 a 50 min.

Lavar las frutillas o frambuesas, agregarlas a la preparación y cocinar unos 5 minutos mas.

Filtrar en un lienzo la preparación, sin estrujarla, durante toda la noche.

Medir el líquido obtenido y agregar por cada 600 cc. De líquido 450 gr. de azúcar

(previamente entibiada). Mezclar con cuchara de madera a fuego suave hasta disolver el azúcar, aumentar el fuego y continuar con la cocción hasta obtener el punto jalea. Si es necesario ir espumando.

Envasar en caliente en frascos previamente esterilizados.