

MERMELADA DE CIRUELA



INGREDIENTES:

- 1 kg. de ciruelas
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- azúcar cantidad necesaria

ELABORACIÓN:

Lavar, quitar el carozo y cortar al medio las ciruelas. Pesarlas y calcular por cada kg. de fruta 750gr. de azúcar. Colocar los dos ingredientes en un bols, tapar y dejar macerar durante 12 horas. Pasar la preparación a una cacerola y cocinarla a fuego suave hasta que alcance el punto mermelada. Retirla y agregarle la nuez moscada.

Envasar en caliente en frascos esterilizados, tapar y esterilizar por 30 minutos.