

MERMELADA DE FRUTILLAS



INGREDIENTES:

- ½ kg. de Azúcar
- 3 cucharas de jugo de Limón
- 750 gr. Frutillas

ELABORACIÓN:

Colocar en un recipiente el azúcar con el jugo del limón y 350 cc de agua, hacer hervir de 5 a 6 minutos. Lavar las frutillas, quitarles los cabitos y agregarles el almíbar, proseguir la cocción a fuego suave hasta que las frutillas estén tiernas. Con la ayuda de una espumadera, retirar las frutillas y reservarlas. Proseguir la cocción del almíbar hasta obtener punto de hilo fuerte. Agregar las frutillas y proseguir la cocción 2 minutos mas. Envasar en caliente en frascos previamente esterilizados.