

MERMELADA DE PERA



INGREDIENTES:

- 1 y ½ kg. de peras firmes
- 800 gr. de azúcar aprox.
- 4 clavos de olor

ELABORACIÓN:

Lavar, pelar las peras y cortar en cuartos las peras, reservando las cáscaras y las semillas las cuales vamos a colocar dentro de una bolsita de tela.

Por cada kilo de peras limpias van unos 800 gr. de azúcar. Colocar ambos ingredientes en un bols, tapar con film y dejar macerar durante 3 horas. Debemos revolver una vez por hora.

Una vez que paso este tiempo volcar el contenido del bols en una cacerola, agregar la bolsita de tela y los clavos de olor.

Hervir a fuego suave durante 1 hora, revolviendo para evitar que se pegue. En este momento retirar la bolsita y los clavos de olor.

Continuar la cocción hasta que la mermelada comience a espesar.

Envasarla en caliente en un frasco esterilizado.

Tapar y esterilizar durante 20 min.