

MERMELADA DE UVAS



INGREDIENTES:

- Uvas blancas o rosadas.
- Azúcar, cantidad necesaria

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien las uvas.

Pesar, por cada kilo de uva, 500gr. de azúcar. Mezclar los dos ingredientes y dejarlos macerar durante un par de horas, revolviendo algunas veces. No pasarse con el tiempo de maceración para que no comience a fermentarse la fruta.

Volcar todo en una cacerola y cocinar a fuego lento durante unos 45min. Una vez terminada la cocción, retirar las pepitas con una espumadera.

Envasar en caliente en frascos esterilizados y dejar enfriar boca abajo.