

MERMELADA DE TRES SABORES: FRUTILLA, NARANJA Y MANZANA.



INGREDIENTES:

- 1 kg. de frutillas
- 500 gr. de azúcar
- 1 manzana verde lavada y pelada
- Ralladura y pulpa de 2 naranjas.

ELABORACIÓN:

Lavar y cortar al medio las frutillas. Colocarlas en un bol con el azúcar y dejarlas macerar durante 2 horas.

Rallar la manzana y agregársela a las frutillas, colocar todo en una cacerola y cocinar durante 20 min.

Agregar la pulpa y la ralladura de las naranjas y cocinar hasta obtener un punto mermelada.

Envasar en caliente en frascos esterilizados. Tapar y esterilizar durante 20 min.