

Mermelada de calabaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 2hrs. 15min

Tiempo total: 2hrs. 25min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mermelada-de-calabaza>

Preparación

Pelar, lavar y cortar en trozos la calabaza eliminando las semillas. Colocarla en una cacerola grande junto con un trozo de cáscara de limón y un trocito de canela en rama, cubrir con agua, poner a hervir y dejar cocer a fuego bajo durante 1 hora y media. Retirar del fuego y dejar enfriar dentro del agua. Eliminar la canela y el limón y escurrir muy bien.

Volver a poner la calabaza en la cacerola con otro trozo de canela en rama y otro trozo de cáscara de limón. Cubrir con agua y cocer durante ½ hora. Retirar del fuego y dejar enfriar dentro del agua. Eliminar la canela y el limón y escurrir muy bien. Pesar la pulpa de calabaza y preparar un jarabe con 700 gr de azúcar y 350 ml de agua por cada kg de calabaza: calentar el agua, añadir el azúcar, remover bien para que se disuelva y llevarlo a ebullición; dejar que hierva por no más de 3 minutos. Añadir la pulpa de la calabaza y cocer durante ½ hora mezclando con una cuchara de madera de vez en cuando. Envasar en tarros de cristal limpiísimos cuando todavía esté caliente, cerrar bien y darles la vuelta para sellar. Fuente: <http://amiloquemegustaescocinar.com/>

Ingredientes

- 1 Calabaza
- 1 poco Azúcar
- 1 poco Agua
- Cáscara de 1 limón
- 1 rama/s Canela

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Desayuno, Dulces

