

Mermelada



Ingredientes

- 750 gr de fruta pelada + 2 cucharadas de zumo de limón
- Azúcar

Preparación:

Trocear la fruta, pasarla a un cazo de fondo grueso con el zumo de limón (si la consistencia de la fruta es menos acuosa, añadir un poco de agua) y cocer hasta que quede un puré espeso; pesar el puré, incorporar el azúcar (60% del peso del puré) y continuar la cocción unos minutos más hasta que la mermelada coja densidad.

Al finalizar la cocción tanto con la thermomix como con un cazo, abocar en caliente en botes de vidrio esterilizados, darles la vuelta y dejarlos enfriar del todo en esta posición.

Esta técnica se puede utilizar para hacer mermeladas de cualquier fruta: fresas, melocotón, manzana, moras, ...

Preparación con la Thermomix

Abocar al vaso la fruta y el zumo de limón y programar:

Minutos: 30 Temperatura: 100 Velocidad: 2

Verificar la densidad y si es demasiado líquida, programar unos minutos más, por ejemplo:

Minutos: 5-7 Temperatura: Varoma Velocidad: 2

Retirar del vaso. Pulsar la balanza, pesar el total del puré y calcular un 60% de su peso en azúcar. Devolverlo todo ello al vaso y programar:

Minutos: 5-7 Temperatura: Varoma Velocidad: 2

Añadir 1 cucharada de zumo de limón y programar:

Minutos: 1 Temperatura: 100 Velocidad: 2

