



Mermelada de fresa



Con la **primavera** llegan los fresones. Además de comerlos al natural, podemos aprovechar que es su época y que baja mucho su precio para hacer una deliciosa mermelada casera.

A nuestro Chiquisaurio le encanta hacer mermeladas, se nota la diferencia de lo casero y también es un placer regalarlas a la familia y amigos.

Ingredientes:



1 kilo de fresas maduras
800 gramos a 1 kilo de azúcar
Zumo de un limón.



Elaboración:

Lavar bien las fresas y cortarlas en trozos. Ponerlas en un recipiente y mezclarlas con la mitad del azúcar. Dejarlo así durante 2 o 3 horas. Después, colar el líquido y ponerlo al fuego hasta que reduzca a la mitad.

En otro recipiente a fuego lento, poner las fresas y añadir el resto del azúcar y el limón. Hay que hacerlo a fuego lento hasta llevarlo a ebullición, y remover con una espátula cuidando que el fondo no se pegue. Eliminar la espuma que se forma en la superficie y dejar que se evapore toda el agua y quede bastante pastoso. Esto lleva aproximadamente 30 minutos.

Dejar que enfríe y añadir el líquido reducido poco a poco y mezclando hasta que espese como nos guste.

Guardar en un sitio fresco durante 24 horas y conservar en frascos esterilizados y cerrados herméticamente.

➔ Si quieres saber más sobre las fresas y otras recetas, entra en nuestra web www.chiquinoticias.com y consulta las secciones "cocina divertida" y "sanos y fuertes". Si coleccionas Chiquinoticias busca el número 12.

Nota: No es lo mismo mermelada que confitura ¿sabes la diferencia? En las confituras las frutas están en trozos más grandes, tienen más azúcar y son más espesas que las mermeladas.