



# Mermelada de fresa

1 de Agosto, 2007

Chef: Alicia Ríos

**Dificultad:**

Fácil

**Rinde:**

**Duración:**

25 min

**Costo:**

Bajo

## Ingredientes:

- 1 kilo de fresas bien maduras
- 750 g de azúcar
- 2 cditas. de pulpa de cas
- 50 g de glucosa

## Preparación:

1. Retire el tallo de las fresas y lávelas muy bien. Córtelas a la mitad y colóquelas en una olla de acero inoxidable con el azúcar y el cas. Cocine sin dejar de mover con una cuchara de madera.
2. A medio tiempo de cocción, es decir alrededor de los 12 minutos, disminuya el calor a 302°F y continúe moviendo con la cuchara de madera. A los 20 minutos, es decir, cinco minutos antes de terminar la cocción, agregue la glucosa.
3. Envase en los frascos esterilizados y tape. Luego esterilice por 30 minutos.
4. Esta mermelada quedará a punto de cuchara para servir bien fría en cualquier momento. Temperatura de cocina: 180°C (356°F)

© PRODUCCIONES TALAMANCA VERDE S. A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet [www.saboresenlinea.com](http://www.saboresenlinea.com) son propiedad de Producciones Talamanca Verde S.A. Est?