

# Guía Básica para Hacer Mermelada

## 1. Introducción

Bienvenido a esta guía básica para hacer mermelada. Aquí aprenderás cómo convertir frutas frescas en una deliciosa conserva casera. Elaborado por el grupo Mermelab.

## 2. Ingredientes básicos

- Fruta fresca (fresas, duraznos, moras, etc.)
- Azúcar
- Jugo de limón
- Pectina (opcional)

## 3. Herramientas necesarias

- Olla grande
- Cucharón o espátula
- Frascos de vidrio con tapa
- Embudo (opcional)
- Termómetro de cocina (opcional)

## 4. Proceso paso a paso

1. Lava y corta la fruta.
2. Cocina la fruta con azúcar y jugo de limón a fuego medio.
3. Revuelve constantemente hasta que espese.
4. Esteriliza los frascos.
5. Vierte la mermelada caliente y cierra bien.
6. Deja enfriar y almacena en lugar fresco.

# Guía Básica para Hacer Mermelada

## 5. Consejos y conservación

- Usa frutas maduras pero firmes.
- No cocines en exceso para conservar el sabor.
- Guarda en frascos esterilizados para evitar moho.
- La mermelada puede durar hasta 6 meses cerrada.

## 6. Contacto y redes sociales

Gracias por leer esta guía.

Contáctanos: [contacto@mermelab.com](mailto:contacto@mermelab.com)

Síguenos en redes:

Facebook | Instagram | Twitter @mermelab