

Receta 28



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Mermelada de ciruelas de California, nueces y especias



Postre



120 min



8 frascos/
400ml c/u

California



Mermelada de ciruelas de California, nueces y especias

Ingredientes

- 1 ½ taza de ciruelas de California enteras
- 2/3 de taza de agua
- 8 cucharadas de jugo de limón
- 1 ½ kg de azúcar
- 2 tazas de nueces picadas
- 1 raja de canela de 10 cm
- 4 cm de raíz de jengibre rallada

Pasos

- 1.** Lava y hierve en abundante agua 6 frascos de vidrio de 450 gr de capacidad.
- 2.** En una olla grande coloca las ciruelas de California, el azúcar, el jugo de limón, la canela, las nueces y el jengibre.
- 3.** Cuece hasta que la mezcla adquiera consistencia espesa, por unos 30 minutos.
- 4.** Retira del fuego y saca las semillas con ayuda de una cuchara. Deja reposar 20 minutos.
- 5.** Rellena los frascos tibios y sella.

