



MERMELADA DE FRUTILLA

Mermelada casera de frutillas

25 minutos
50 minutos
36 porciones

INGREDIENTES

- 500 gramos de frutilla pulpa, fresca, cruda
- 100 gramos de azúcar mascabado
- 100 gramos de manzana
- 1/2 pieza de limón (34 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Lavar las frutillas, sacar el tallo y cortarlas
- 2º agregar 1/2 limón, luego azúcar y manzana rallada (para obtener la pectina)
- 3º llevar a fuego, los primeros 10 minutos a fuego fuerte hasta que hierva, revolver, retirar la espuma que a veces se forma, luego mantener a fuego medio hasta que adquiera consistencia a mermelada
- 4º retirar del fuego y dejarla descansar
- 5º colocarla en envases previamente esterilizados
- 6º cerrar los envases y colocarlos con la tapa hacia abajo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (20 g)	% DDR
ENERGÍA	85 kcal	17 kcal	1 %
GRASA	0 g	0 g	0 %
GRASAS SATURADAS	—	—	—
COLESTEROL	—	—	—
SODIO	6 mg	1 mg	0 %
H. CARBONO	20 g	4 g	1 %
AZÚCARES	14 g	3 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	—