



Receta

Mermelada de ciruela roja especiada

CANTIDAD

500 gr	ciruelas rojas
100 gr	azúcar moreno integral de caña.
2 cucharadas	zumo de limón
una rama	canela
un	clavo de olor
	BOTES DE CRISTAL esterilizados

La Habitación de Alexandra

Modo de Preparación (con Thermomix) :

NOTA: Metemos un plato pequeño en el congelador para comprobar después la consistencia de nuestra mermelada.

1. Lavamos, deshuesamos y cortamos en trozos las ciruelas
3. Ponemos en el vaso de la Thermomix las ciruelas, el azúcar y el zumo de limón y trituramos 10 segundos velocidad progresiva 5-10. Abrimos y bajamos los restos con la espátula.
4. Ponemos con cuidado la rama de canela y el clavo de olor en el vaso (horizontal para que no interfiera con las cuchillas).
5. Programamos 30 minutos, 100°, velocidad 2.

Una vez pasado el tiempo, con una cuchara ponemos un poco de nuestra mermelada sobre el plato que teníamos en el congelador y comprobamos que tenga la consistencia adecuada. Si la queremos más espesa habrá que dejarla cocer un poco más.

Retiramos la rama de canela y el clavo de olor y vertemos la mermelada en botes previamente esterilizados, cerramos inmediatamente y hacemos el vacío hirviéndolos en una cazuela, cubiertos de agua, durante media hora (desde que el agua empieza a hervir).

