



Mermelada de fresas

Ingredientes

- 2 1/2 kg. de fresas
- 125 ml. de zumo de limón
- 2 kg. de azúcar.

Preparación

Poner las fresas en una olla y añadir el zumo de limón, ponerlas a hervir a fuego lento, removiendo con frecuencia hasta que estén blandas, añadir el azúcar y remover hasta que se disuelva, hervir a fuego vivo de 15' a 20' .

Cuando estén en su punto, dejarlas enfriar durante 10', luego ponerlas en unos tarros y cerrar .

NOTA: Para probar el punto de la mermelada poner una cucharadita sobre un plato y dejar que se enfríe .

Una vez fría comprobar si es la consistencia deseada, normalmente debería estar rígida y arrugarse al presionarla con el dedo .

.