



Mermelada de naranja en olla expres

Ingredientes

- 12 naranjas
- 2 limones
- 4 1/2 Kg. de azúcar
- 3 1/2 l. de agua

Preparación

Lavar bien con agua caliente y jabón las naranjas y los limones, cortarlos en trozos, cáscara incluida, y dejar reposar 24 horas en el agua .

Cocer 45' en una olla a presión, dejar reposar 24 horas más y dar otro hervor con el azúcar .

La mermelada está lista cuando una prueba, echada en un platito queda gelatinosa al enfriarse .

Se llenan los tarros previamente hervidos y se cierra en caliente para que se haga el vacío .

.