

Melocotón en almíbar



Elementos del invento:

- 750 gr de melocotón (ya pelado, troceado y sin hueso)
- 1 litro de agua
- 300 gr de azúcar

Elaboración de los elementos:

He pelado los melocotones, y me ha resultado imposible darles la forma de los que venden en latitas, así que lo he partido a tiras para que quedaran todas igualitas y los he reservado en una cacerola.

He calentado el agua con el azúcar y cuando ha hervido lo he retirado del fuego y vertido sobre los melocotones. Lo tapamos y dejamos que absorban el almíbar mínimo tres horas.

Embotamos los melocotones escurriendo el almíbar, que lo vamos a calentar sin que llegue a hervir. Vertemos el almíbar en los botes y cerramos.

Envolvemos los botes en paños y ponemos en una olla con agua que les cubra por completo. Hervimos durante media hora y dejamos que se enfríen en el mismo recipiente.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>