

Mermelada de fresa a la pimienta rosa sin azúcar con tagatosa



Elementos del invento:

- 800 gr de fresas ya limpias y troceadas
- 200 gr de tagatosa
- media manzana
- 1/2 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de pimienta rosa

Elaboración de los elementos:

Una vez que tenemos las fresas limpias y troceadas espolvoreamos la tagatosa y rociamos con el limón. Si las fresas están maduras a la media hora ya habrán sacado todo el líquido, en caso

contrario esperar a que saquen todo el jugo.



Poner a fuego medio y cocinar junto con media manzana troceada (con piel) durante 20 minutos. Añadir la pimienta rosa ligeramente machacada (envolver en papel de aluminio y golpear tres o cuatro veces con el mortero), cocinar durante 10 minutos más.

Dejar templar y triturar. Embotar.

<http://www.mercadiabet.com>