

# Mermelada de cerezas



## **Elementos del invento:**

- 1 kilo de cerezas del Jerte ya deshuesadas
- 500 gr de azúcar
- 1 chorro de limón exprimido
- 1 manzana

## **Elaboración de los elementos:**

En una olla ponemos las cerezas deshuesadas junto con el azúcar y el limón y dejamos que suelten el jugo durante toda la noche.

Transcurrido el tiempo, añadimos una manzana troceada (con piel) y cocemos a fuego medio durante 40 minutos.

Vertemos en los botes esterilizados y cerramos bien, colocándolos boca abajo durante 24 horas para sellar herméticamente y consumir en un plazo de 2-3 meses.

Ale, a disfrutar!!!

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