

Mermelada de piña



Elementos del invento:

- 780 gr de piña natural
- 450 gr de azúcar
- 1 manzana
- zumo de limón

Elaboración de los elementos:

Troceamos la piña limpia y sin el tronco central y la ponemos en una olla, junto con el azúcar y una buena chorrada de zumo de limón.

Dejamos que suelte jugo durante dos o tres horas (yo la dejo toda la noche).

Troceamos una manzana con piel y se la añadimos a la piña y la cocinamos a fuego medio durante media hora.

Trituramos y envasamos en botes esterilizados.

Si no la vamos a consumir en breve lo mejor es hervir los botes en agua durante 20 minutos para que se conserven.

Ale, a disfrutar!!!

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