

# Mermelada de fresas Y RUIBARBO



## Ingredientes:

- 200 gr de ruibarbo
- 400 gr de fresas
- 400 gr de azúcar
- 1/2 manzana
- zumo de limón

## Preparación:

Lavamos, secamos y troceamos el ruibarbo.

Lavamos, secamos y troceamos las fresas.

En una olla colocamos el ruibarbo, las fresas y el azúcar y lo dejamos macerando y que suelten los jugos durante 2 horas.

Troceamos la manzana con piel y semillas y lo incorporamos, también el zumo de limón. Ponemos al fuego y cuando comience a hervir bajamos a fuego medio durante 30 minutos.

Trituramos nuestra mermelada y sin no nos queremos encontrar las pepitas las colamos. Embotamos aún caliente y cerramos. Consumir en las dos semanas siguientes.

[Con las zarpas en la masa](#)

