

# Mermelada de Albaricoque Meiga

## *C a la Meiga*



## Necesitamos....

- 2 Kgs. de Albaricoques.
- 800 gr. de Azúcar.
- 1 Limón.
- 1 Rama de Canela.

## Paso 1

Primero esterilizamos los tarros donde colocaremos la Mermelada. Ponemos un cazo al fuego con agua, colocamos las tapas dentro y hervimos 10 minutos. Retiramos las tapas y reservamos encima de un paño limpio. Colocamos otro paño de algodón en el fondo de una olla, encima los tarros de cristal, cubrimos de agua, ponemos al fuego y hervimos 30 minutos. Retiramos con mucho cuidado al paño y reservamos también.

## Paso 2

Primero lavamos, deshuesamos y quitamos lo lastimado de los Albaricoques. Partimos y colocamos en una olla con el zumo de 1/2 Limón la Fruta. Colocamos a fuego medio y vamos moviéndolo para que no se pegue.

## Paso 3

Añadimos una rama de Canela partida por la mitad y dejamos que cueza para evaporar líquido y que quede cremosa (sobre 1 h.) Una vez cremosa, retiramos la Canela y pasamos la batidora para triturlarla un poco.

## Paso 4

Añadimos el Azúcar. Volvemos a colocar al fuego y mezclamos sin dejar de mover hasta que cueza un poco. Una vez la Mermelada esté lista y los tarros esterilizados, vamos llenándolos, dejando un centímetro de espacio hasta la tapa.

## Paso 5

Si son para consumo inmediato los vamos volcando y dejando enfriar, haciendo ellos solos el vacío. Si son para almacenar durante tiempo e ir consumiéndolos. Poner los tarros bien cerrados en una olla, cubrir con agua y hacer el vacío a baño María durante 20 minutos. Los dejamos enfriar hasta el día siguiente que etiquetamos y adornamos. Lista esta exquisita Mermelada de temporada. Cocina de

aprovechamiento. Fácil, Rica y Económica.  
Esperamos que os guste.

