



Mermelada de ciruela con chile

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 20 minutos

Tiempo total: 1 hora 30 minutos

Porciones: 400 gramos

Siempre se ha sabido que las recetas de mermelada llevan la misma cantidad de azúcar que de fruta, para que pueda espesar bien sin necesidad de ponerle maicena para ayudar en el proceso. No es del todo cierto, yo no sé de química de alimentos, pero les comparto que a mis mermeladas les pongo poca azúcar en comparación a la cantidad de fruta y con paciencia a fuego medio a medio bajo, se logra la consistencia deseada.

Esta mermelada es deliciosa, los chiles son opcionales pero le dan un toque muy diferente.

Estos pasos sirven para elaborar cualquier tipo de mermelada, lo que no se debe omitir es el azúcar, ya que aunque varíen la cantidad, siempre debe estar presente para ayudar a que se conserve por más tiempo.

Ingredientes:

- 600 gr. Ciruelas maduras y deshuesadas
- 100 gr. Azúcar blanca refinada
- 2 Chiles de árbol secos y cortados en tiras delgaditas
- 1 Taza de azúcar

Procedimiento:

Deshuesar las ciruelas, para hacerlo más rápido esto se puede hacer a mano usando guantes de látex ya que no importa que se desbaraten.

Cortar los chiles muy finamente con cuchillo a que queden en tiritas muy delgadas y largas.

En una olla poner todos los ingredientes, llevar a la estufa a fuego medio alto y dejar hasta que tome el grado de espesor deseado. Durante todo el proceso hay que estar moviendo la mermelada con una cuchara de preferencia de madera. Entre más hierva, más espesa.

Vaciar la mermelada mientras sigue a un frasco esterilizado de vidrio con tapa (tipo Mason Jar), tapar el frasco muy bien e inmediatamente voltear el frasco sobre la tapa y dejarlo así para que se forme vacío (ver tip*).

***TIP: Cómo esterilizar frascos de vidrio.**

Cuando enfríe meter al refrigerador para su mejor conservación.

¡BUEN PROVECHO!