

Mermelada de jengibre y lima

Publicada por:

[imprimir](#)



- 45 '
- 45 '
- 4

Comentario nutricional

Al tratarse de una mermelada agridulce, también puede ser empleada en vinagretas y salsas para platos salados. Basta con sustituir el vinagre por zumo de lima o limón.

Modo express

1. Pelar las limas y el jengibre.
2. Pasar las frutas por la Chef Plus Essential con el filtro grueso.
3. Mezclar 60 g de azúcar con la pectina aparte.
4. Cocer el zumo con el resto del azúcar. Cuando hierva, añadir la mezcla de pectina y azúcar removiendo constantemente.
5. Cocer a fuego lento unos 10 minutos. Para saber si necesita más cocción, se introduce en el cazo una cuchara fría rápidamente y en vertical, luego se deja reposar un par de minutos y, al pasar el dedo sobre la superficie, debe quedar un «camino» abierto y limpio. Si la mermelada está muy líquida y el «camino» está sucio, se debe continuar la cocción.
6. Envasar y dejar enfriar.