

Confitura de frutos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 45 '
- 45 '
- 4

Comentario nutricional

Los llamados frutos rojos o frutas del bosque suelen ser las frutas de especies de arbustos de origen silvestre como las grosellas (rojas, negras o blancas), frambuesas, fresas, moras de zarza, arándanos, endrinas, etc.

Modo express

1. Mezclar los frutos con 150 g de azúcar y dejar reposando 12 horas, removiendo de vez en cuando.
2. Mezclar los 50 g de azúcar restantes con la pectina y reservar.
3. Después del reposo, pasar las frutas con los jugos de maceración por la máquina con el fi ltro grueso.
4. Verter el zumo en un cazo y cocinar a fuego lento. 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.