

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO

Mermelada de limón.

INGREDIENTES

Limones ecológicos de casa, agua y azúcar (sacarosa).

MÉTODO
DE ELABORACIÓN

1. Esta receta dura tres días. Las proporciones están referidas a unos 9-10 limones.
2. El **primer día** cortamos los limones a rodajas, con cuidado de separar las semillas.





3. Cubrimos las rodajas de limón con agua y colocamos, dentro, recogidos en una gasa sumergida, todas las semillas.
4. El **segundo día**: retiramos la gasa con las semillas.
5. Colamos los limones y con esta misma agua los escaldamos, es decir, llevamos a ebullición el agua, apagamos el fuego y añadimos los limones.



6. Tapamos y reservamos hasta mañana.
7. El **tercer día** se cuelean los limones y se tira esta agua.
8. Con agua nueva, cocemos los limones hasta 10 minutos de ebullición.
9. Colamos los limones. Esta agua se tira.
10. Preparamos el almíbar: 1 vaso de agua con 800-900 gramos de azúcar.



11. Cuando tenemos el almíbar a punto, añadimos los limones.
12. Ahora cocemos los limones con el almíbar: 5 minutos a fuego fuerte y 10 minutos más, a fuego bajo.
13. Lo trituramos todo hasta conseguir una textura homogénea. Se puede dejar menos triturado con trozos de limones. Eso, al gusto de cada uno.



14. Los tarros y sus correspondientes tapas se esterilizan en agua hirviendo en otra olla.



15. A medida que sacamos cada tarro del agua hirviendo, lo llenamos con la mermelada que acabamos de hacer y que se encuentra a una temperatura cercana a los 100 ° C.
16. Sacamos una tapa de la olla con el agua hirviendo, dónde están los envases, y cerramos enseguida el tarro. Así envasamos todo el lote, tarro a tarro.



ENVASE (Vidrio)

Utilizamos los tarros A 370.

PESO NETO

400 g