

## MERMELADA DE FRUTAS

## Ingredientes

- Fruta: **1.5 kg de albaricoques** (u otra fruta)
- Azúcar: 500 g
- Goma de Garrofín: 7-8 g (3 cucharitas moka)
- Zumo de limón: 15 ml
- Agua: 75 ml (si hacemos almíbar)



Elaboración

Esterilizar bien los tarros (en el horno a 100ºC, o hirviéndolos, incluidas las tapas).

Mezclamos 50 g de azúcar con la goma de garrofín. Preparamos un almíbar: en un cazo ponemos el poquito de agua y mientras calentamos añadimos la mezcla de azúcar-goma de garrofín, removiendo constantemente con unas varillas.

También podemos mezclar el azúcar en su totalidad con la goma de garrofín, y añadir esta mezcla sobre la fruta como se explica más adelante, cualquiera de las dos opciones es buena, siempre y cuando removamos la fruta sea en almíbar o en mezcla en seco mientras calentamos.

Lavamos, troceamos y deshuesamos los albaricoques. Hay que usar fruta madura, no pasada o golpeada, y la ponemos en una cazuela grande. Echamos el azúcar por encima de la fruta y removemos bien, dejándolo unos 10 minutos para que el azúcar se empiece a disolver con los jugos de la fruta.

Echamos el zumo de limón, el almíbar previamente preparado en el que hemos incluido la goma de garrofín, y ponemos la cazuela al fuego. Hay que llevarlo hasta ebullición gradualmente y removiendo, cuando hierva bajar la temperatura y mantener una ebullición suave, removiendo con suavidad. Mantener en ebullición suave unos 30-45 minutos.

Cuando la fruta esté tierna o casi deshecha trituramos con una batidora, dejando trozos más o menos grandes según nos gusten las mermeladas.

Para comprobar la consistencia, un truco consiste en echar una cucharadita en un plato previamente congelado, con lo que debería espesar y no expandirse en el plato. Si fuera necesario reducir un poquito más, vuelta al fuego hasta alcanzar la consistencia que buscamos en una mermelada.





www.carob.es