

El producto del mes



Septiembre: Ciruela

Propuesta pedagógica:

Este mes queremos que conozca más cosas sobre la ciruela, por eso o proponemos hacer una pequeña receta: Mermelada de ciruelas.

Ingredientes:

- 1 kg de ciruelas
 - 500 gr de azúcar
 - Zumo de medio limón
-

Elaboración de la receta de Mermelada de ciruelas:

Lava bien las ciruelas, pártelas por la mitad y quítales el hueso. Ponlas en una cazuela con el azúcar y el zumo de limón y deja reposar 1 hora.

Pasado este tiempo, pon la cazuela a fuego medio y deja cocer durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando alcance la consistencia de la mermelada, retira del fuego y, en caso de desear una textura más fina, tritura con la batidora o el pasapurés.

Vierte la mermelada poco a poco en tarros de cristal previamente esterilizados y ciérralos bien.
