

Receta de Mermelada de Melón Casera

11 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana y como estamos en temporada de ellos, os dejo esta deliciosa receta de **Mermelada de Melón Casera**, espero que os guste y la preparéis en casa, quedaréis encantad@s.

Ingredientes

- Pulpa de melón (un Kg)
- Azúcar (medio kg)
- Limón (uno)

Modo de Preparación

1. Pelar el melón y quitarle las pepitas, trocear en dados
2. Poner en un recipiente y añadir el azúcar
3. Dejar macerando 24 horas tapado en el frigorífico
4. Lavar el limón, secarlo y pelar solo la cáscara amarilla
5. Poner el melón con el azúcar y la cáscara de limón en una cacerola al fuego, pasadas las 24 horas, y cocinar unas dos horas al fuego lento, removiendo frecuentemente
6. Cuando tenga la consistencia de una mermelada, retirar la piel de limón y poner en unos bols o tarros esterilizados
7. Dejar enfriar y....buen provecho!!!