

MERMELADA DE MORA

Consejos

Las moras maduran a finales de agosto y principios de septiembre, y es la época perfecta para recolectarlas y preparar una deliciosa conserva de mermelada de moras que nos durará todo el año. Podemos aprovechar un paseo por la montaña compartido con los niños para recoger una buena cosecha. Es importante que las moras estén en su punto máximo de maduración, por lo que es preferible descartar las que aún no estén suficientemente maduras.

Ingredientes

(para 4 personas):

- 1 kilo de moras
- 600 gramos de azúcar
- Agua
- Limón

Elaboración

Quitar todos los pedúnculos y las hojas y lava las moras. Pesa y ponlas en una cazuela con el azúcar (aproximadamente 600 gramos por kilo de fruta), un poco de agua y un chorro de limón, y deja hervir unos 10 minutos. A continuación, triturar y pasa lo por el pasapurés o el colador chino para eliminar las semillas. Después pone la pulpa al mismo recipiente que has utilizado y deja hervir revolviendo de vez en cuando hasta que la mezcla espese, al menos una hora. Para saber si ya es hora de retirar la mermelada del fuego, es útil poner una pequeña cantidad en un plato y dejar enfriar. Si en empujar la mermelada con el dedo, "arruga" y tiene una textura gelatinosa, está en su punto.

Consejos para degustarla:

Puedes añadir a un yogur natural o un helado de nata, hacer unas magdalenas rellenas de mermelada de moras o acompañar un pastel o sándwiches de queso.

Para preparar la conserva:

Poner la mermelada caliente en tarros debidamente esterilizados (basta con un programa de lavavajillas), y debe llegar a 1 cm del borde.

Ciérralos herméticamente y ponlos a cocer al baño maría durante 5-10 minutos dentro de una cazuela y cubiertos de agua.

Cuando se enfríen, tendrás una deliciosa conserva casera de mermelada de mora. De esta manera se consigue el vacío, que permite guardar la conserva durante 1 año.

