

LA RECETA

CONFITURA DE SAÚCO

CULTURA

31_10_2020



Ingredientes:

1 kg de frutos de saúco, preferiblemente negro

1 kg de azúcar

El jugo de un limón

En un bol se colocan capas alternas de fruta y azúcar. Se dejan reposar en la nevera una noche.

Pasado este tiempo, añadir el jugo de un limón y poner el recipiente a fuego lento durante unos 15 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto. Continúe cocinando, pero a fuego medio, durante otros 40 minutos, no más. Retirar la espuma que se ha formado y poner la confitura hirviendo en los frascos de vidrio previamente calentados. Después de que se haya formado una película en la superficie, puede colocar las tapas de los frascos, que se conservarán en la despensa durante un año.