



Mermelada de fresa sin pectina.

Ideal para desayunos, meriendas y postres.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

7 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

17 minutos

TIEMPO TOTAL

19 minutos

PLATO

Repostería

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

1,75 kg

EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.

INGREDIENTES

- 1 kg de fresas, sin los tallos y cortadas por la mitad
- 750 g de azúcar

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Coloca un tazón sobre la balanza e incorpora las fresas cortadas. Anota el peso. Añade $\frac{3}{4}$ del peso en azúcar, puedes utilizar una calculadora y multiplicar el peso indicado por la balanza. Por ejemplo, para 1 kilo de fresas necesitamos 750 g de azúcar.
- A continuación, añade el azúcar en la Foodie Pot. hasta alcanzar el peso que habías calculado para este ingrediente.
- Pon la olla a fuego bajo (función "Saltear") y remueve de vez en cuando hasta que el azúcar se vuelva líquido (unos 3 minutos). Sube el fuego hasta el máximo y lleva los ingredientes a ebullición mientras remueves.
- Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: usar la función "Pressure cooker" en presión ALTA, 2 minutos.
- Cuando finalice el tiempo, libera la presión presionando la válvula manualmente.
- Retira la tapa y vuelve a llevar los ingredientes a ebullición (función "Saltear") hasta que la mezcla alcance una temperatura de 105 °C. (10-15min.)
- Vierte la mermelada caliente en tarros esterilizados o acabados de lavar en el lavaplatos.
- Limpia cuidadosamente los bordes y ciérralos con tapas esterilizadas.
- Guarda en la nevera de 4 a 6 semanas.