

Mermelada de guayaba blanca.

Ingredientes:

1 kg. de guayaba blanca o la tengas en tu zona.

500 gramos de azúcar.

2 cucharadas de zumo de limón recién exprimido.

Preparación:

- Lavar muy bien las guayabas, retirar ambas puntas.
- Cortar en trozos grandes, colocar en una olla con agua que las cubra.
- Cocinar hasta que estén blandas.
- Retirar el exceso de agua y licuar toda la preparación.
- Pasar la mezcla por un colador para retirar todas las semillas y que solo quede la pulpa cocida.
- Agregar azúcar y zumo de limón.
- Revolver bien la mezcla y cocinarla hasta que hierva y bajar el fuego a medio bajo.
- Cocinar la mermelada hasta que espese y cambie un poco su color. Cuando pases la cuchara por la mezcla tienes que ver el fondo de la olla.
- Envasar la mermelada en un frasco esterilizado, tapparla y volverla a esterilizar según su tamaño.
- Dejarla enfriar completamente.
- Etiquetar y conservar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz del sol.