

Mermelada de remolacha y naranja.

Ingredientes:

500 gramos de remolacha (1 libra).

125 mililitros de zumo de naranja.

1 ½ taza de azúcar.

Preparación:

- Lava y pela la remolacha, córtala en trozos pequeños.
- Cocínala en agua hasta que este suave.
- Cuando este casi fría licúa la remolacha con el zumo de naranja.
- Mide la mezcla por tazas y agrega $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar por cada taza de mezcla de remolacha y naranja.
- Coloca en una olla la mezcla de remolacha y naranja y el azúcar revolviendo bien hasta que el azúcar se disuelva.
- Se lleva al fuego medio hasta que espese.
- Envasar siguiendo las instrucciones de envasado.