

Rodajas de piña en almíbar.

Ingredientes:

Una piña.

½ taza de agua.

1 de taza de azúcar.

Preparación:

- Pelar la piña y cortarla en rodajas de 1,5 centímetros aproximadamente.
- Cortar las rodajas y el agujero central utilizando algún instrumento circular.
- Preparar el almíbar con el agua y el azúcar, cuando comience a hervir colocar las rodajas de piña. Cocinar por 15 minutos a fuego bajo.
- Esterilizar el frasco y los utensilios que necesitamos para el envasado (ver video, enlace arriba).
- Colocar las rodajas de piña en el frasco ya esterilizado y llenarlo con el almíbar.
- Cerrar el frasco y devolver el frasco lleno al agua hirviendo.
- Esterilizarlo por 30 minutos.
- Sacarlo del agua y dejar que enfríe completamente antes de almacenarlo.