



MERMELADA DE GRANADA



RACIONES
1 porción

INGREDIENTES

- 3 Granadas
- 300 gramos de azúcar
- 1 Limón Cascara
- 1 cucharada de Canela

PREPARACIÓN

1. Retirar los granos de las granadas.
2. Añadir en una olla con un poco de agua, poniendo a fuego lento aproximadamente 20 minutos hirviendo.
3. Pasar la granada por un colador.
4. Agregar el puré en una olla y agregar 300 gramos de azúcar.
5. Poner la cascara, el zumo de un limón y una cucharada de canela. A fuego medio batir hasta que tengamos la textura de la mermelada (50 min aproximadamente).
6. Colocar la mermelada en frascos de cristal.
7. Cerrar cuando esté fría y pasar a la nevera por 15 días aproximadamente.