



## MERMELADAS DE PIÑA Y MORA



### RACIONES

5 porciones

También puedes realizarla con tu fruta favorita, recuerda elegir frutas de cosecha

1 ONZA= 2 cucharadas  
1 TAZA= 120 – 200 Gramos  
1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos  
1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

### INGREDIENTES

• PIÑA	150 GRAMOS
• LIMÓN	30 MILILITROS
• AZUCAR	60 GRAMOS
• AGUA	80 MILILITROS
• MORA	150 GRAMOS
• GALLETAS DE SODA	80 GRAMOS

### PREPARACIÓN MERMELADA DE PIÑA

1. Eliminar el exceso de cáscara de la piña y cortar en cuadritos pequeños.
2. En una olla colocar en cocción la piña en cuadritos con el agua durante 8 minutos.
3. Pasados los 8 minutos agregar el jugo de limón y el azúcar.
4. Dejar en cocción aproximadamente 20 minutos hasta que espese la preparación.
5. Dejar enfriar.
6. Acompañar con unas galletas de soda y degustar.

### PREPARACIÓN MERMELADA DE MORA

1. Limpiar y lavar bien las moras.
2. Colocar las moras en un tazón con el azúcar y el zumo de limón y dejar reposar 1 hora.
3. En una olla cocinar las moras reservadas previamente a fuego bajo durante 30 minutos aproximadamente.
4. Remover continuamente hasta que espese.
5. Si se desea se puede licuar la preparación, si desea una mermelada de textura más fina.
6. Acompañar esta rica receta con galletas de soda y disfrutar.