

Confitura de zapallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Extracto de pectina: 100 cc

Azúcar: 1 k

Zapallo: 1 k

Limones: 2 Unidades

Jengibre: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele el **zapallo**, elimine las semillas y corte en cubos.
- Pele y exprima los limones.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl macere el *zapallo* con el azúcar, el *jugo* y la cáscara de *limón* durante 12 horas.
- Lleve a una *cacerola* y cocina hasta que se funda el azúcar.
- Añada el extracto de pectina, el *jengibre* y cocine a fuego fuerte hasta que gelifique.
- Envase en un frasco hermético previamente esterilizado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/confitura-de-zapallo>