Confituras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Dulce de leche

Vainilla: 1 Chauchas
Leche: 1 L
Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Azucar: 300 grs.

Dulce de mamon

Mamón: 1 k
Azucar: 1 k

Jalea de membrillo

Azucar: Cantidad necesaria
Membrillos: 3 Unidades

Zapallos en almíbar

Agua: 1 L
Zapallo angola: 1 k
Azucar: 1 k
Agua: 4 L
Cal viva: 1 Taza

Preparación de la Receta

Jalea de membrillo

- Lave el membrillo y corte en cubos.
- Coloque en una olla, cubra con agua y cocine a partir del hervor, 40 minutos aproximadamente.
- Vierta en un colador, escurra y recupere el *jugo*.

- Coloque en una olla y mezcle con 80% de azúcar.
- Cocine a fuego corona, hasta que tome consistencia de jalea

Dulce de mamon

- Pele los mamones y corte en cubos.
- Coloque en un bowl agregue el azúcar y deje macerar durante 2 a 3 horas.
- Vierta en una olla y cocine hasta conseguir una preparación con cuerpo.

Dulce de leche

- Coloque en una olla la leche junto con el azúcar, el bicarbonato y la vainilla.
- Mezcle, lleve al fuego y cocine lentamente

Zapallos en almíbar

- Pele él *zapallo* y corte en cubos.
- Mezcle los 4 litros de agua con la cal.
- Coloque el *zapallo* en un bowl, cubra con la mezcla y deje macerar durante 12 horas.
- Lave con agua fría y hierva durante diez minutos.
- Realice un *almíbar* con el litro de agua y el azúcar, incorpore él *zapallo* y cocine hasta que este tierno.
- Retire del fuego y deje enfriar.

Armado

- Conserve la jalea y los dulces en frascos esterilizados, cerrados al vacío.

Presentación

- Acompañe la jalea y los dulces con galletitas a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confituras-3