Confituras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confitura de manzana-café y chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: 130 g
Limones: 2 Unidades
Manzana golden: 1.2 k
Azucar: 700 grs.
Café espresso: 150 cc

Confitura de plátano y chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: 130 g
Azucar: 700 grs.
Nuez Moscada: Una pizca
Limones: 2 Unidades
Platanos: 1.4 k

Preparación de la Receta

Confitura de plátano y chocolate

- Corte los limones al medio y luego extraiga su *jugo*.
- Pique el *chocolate* y reserve.
- Reduzca los plátanos a puré y disponga dentro de un bowl.
- Agregue inmediatamente el *jugo* de los limones con las cáscaras
- Incorpore el azúcar, mezcle y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Pase todo a una *cacerola* y lleve al fuego hasta alcanzar los 105º C de temperatura o hasta que tome consistencia espesa.
- Retire los limones e incorpore el *chocolate*, la nuez moscada y deje cocinar hasta que el *chocolate* se funda.
- distribuya en frascos esterilizados y aún calientes.
- Voltee los frascos para dentro de un bowl con agua helada.

Confitura de manzana, café y chocolate

- Pele las manzanas y corte en cubos muy pequeños.
- Pique el *chocolate*
- Corte los limones al medio y extraiga su *jugo*.
- En una *cacerola* disponga la *manzana*, el azúcar, el *jugo* y los limones.
- Lleve al fuego y deje cocinar hasta alcanzar el hervor y el azúcar se haya disuelto.
- Pase a un bowl y deje descansar en la heladera durante 24 horas.
- Coloque las manzanas en una *cacerola*, agregue el *café* y lleve al fuego hasta alcanzar los 105º C de temperatura o tome consistencia espesa.
- Retire los limones e incorpore el *chocolate* picado y revuelva hasta que éste se funda.
- Distribuya en frascos esterilizados y aún calientes.
- Voltee los frascos para dentro de un bowl con agua helada.

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