Jalea de frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Extracto de pectina: 250 cc
Azucar: Cantidad necesaria
Frutillas: 1 k
Agua: 1 L

Preparación de la Receta

- Forre las paredes de un colador chino con un lienzo y bañe con agua hirviendo.
- Reserve
- Cocine las frutillas con el agua y el extracto hasta que se deshaga la pulpa.
- Pase por el colador chino con el lienzo reservado, cierre el lienzo formando una bolsa.
- Cuelgue el lienzo para que el líquido decante por si solo durante 10 horas.
- Mida el *jugo* resultante y añada 350 g de azúcar por cada 600 cc de *jugo* obtenido.
- En una *cacerola* de cobre mezcle el *jugo* de fruta con el azúcar.
- Lleve a fuego medio hasta que lleve a ebullición y baje el fuego.
- Cocine hasta que gelifique y retire la espuma de la superficie.
- Envase en frasco hermético previamente esterilizado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jalea-de-frutillas