

MERMELADA DE CRANBERRY

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 40 minutos

1 bote de 200 ml

Ingredientes

- 1 naranja
- 250 g de arándanos frescos (o congelados) Aprox. 1 taza
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 pera
- ¼ taza de Porto rojo*



Instrucciones:

1. Frota la naranja con agua caliente y sécala dándole golpecitos. Rallar finamente la cáscara y luego exprimir el jugo.
2. En una olla mediana, a temperatura media alta, agrega los arándanos con el azúcar granulada, la ralladura de naranja y el jugo y lleva a ebullición. Mientras tanto, pelarla, quitarle el corazón y los tallos y córtala en pedazos pequeños.
3. Reducir la temperatura y dejar hervir a fuego lento durante unos 10 minutos o hasta que el cranberry reviente.
4. Luego presiona el cranberry contra el costado de la olla con un cucharón y agrega los trozos de pera y deja hervir a fuego lento durante aproximadamente media hora más.
5. Agrega el porto rojo en la olla y déjalo cocinar por un máximo de 4 minutos.
6. Retirar la olla de la estufa y con una batidora de inmersión, hacerlo semi puré, de acuerdo a tu gusto, si quieres sentir los pedazos de frutas no lo licues tanto. Dejar que enfríe y servir como tú prefiras.

Nota:

El vino porto es un vino más dulce y con más cantidad de alcohol que un vino tradicional y por lo general se disfruta con un postre. Si no tienes Porto puedes sustituirlo por: Jerez (Sherry), Marsala (Vino italiano), Maderia, Vermú (Vermouth), Jugo de frutas sin azúcar o un Merlot.