



# Conservas con frutas y verduras de estación

## Mermelada de mandarina y zanahoria

Preparado para #InviernoEnCasa  
por el Prof. Emiliano Vizcarra  
Taller de Cocina - Escuela Especial



## INGREDIENTES

- Jugo exprimido y natural de mandarina: 500 g.
- Zanahoria cruda rallada: 500 g.
- Jugo de medio limón
- Azúcar: 1 kg.
- Cáscaras, semillas y corazón de 1 manzana verde

# PROCEDIMIENTO

En una gaza de uso medicinal poner las cascarras y la semilla de la manzana, atar con hilo para formar un paquetito.

Combinar en una cacerola de fondo grueso el jugo de mandarina, la zanahoria rallada y la mitad del azúcar. Disolver todo y llevar a hervor.

Añadir la otra mitad del azúcar, el jugo de limón y el paquete con las (cascarras, corazón y semilla de manzana verde) \*

Cocinar a fuego medio hasta lograr la consistencia de una mermelada\*.

Una vez lista, enfriar y guardar en un frasco esterilizado. Sumergir el frasco con la tapa hacia abajo en una olla grande con agua hirviendo. Esterilizar por 5 minutos más. Enfriar nuevamente y conservar en heladera.

# A tener en cuenta

\* Las cascaras y las semillas de la manzana aportan a la preparación una gelatina de origen vegetal llamada “pectina” la cual aporta consistencia y gelatiniza un poco la mermelada.

\*Para saber cuál debe ser la consistencia de la mermelada, debe poner una gota de mermelada en un plato. Poner el plato verticalmente y ver:

1. Si la gota es fluida es porque le falta
2. Si la gota es densa y se frena es porque ya está lista.

\* Con un pincel debe ir mojando los bordes donde se pega el almíbar. Si este paso no se realiza, la mermelada tomará sabor a caramelo quemado.

\* Pueden reemplazar por jugo o pulpa de la fruta que más te guste o tengas. Les recomendamos (Naranja, pomelo, frutilla, arándanos, tomate, zapallo).

**¡A disfrutar!**