

JALEA DE LIMÓN Y MANZANAS



INGREDIENTES:

- 10 a 12 limones grandes
- 1 kg. de Manzanas
- 1 kg. de azúcar

ELABORACIÓN:

Exprimir los limones y filtrar el jugo. Aparte lavar las manzanas y cortarlas en cuartos, acomodarlas en una cacerola y cubrirlas con 1 litro de agua. Cocinarlas a fuego lento durante 1 hora. Colocar un tamiz sobre un recipiente y dejar filtrar la preparación de las manzanas, sin revolver para que la jalea no quede turbia.

Una vez filtrada agregar el azúcar y el jugo de los limones. Cocinar a fuego vivo, revolviendo con cuchara de madera de 20 a 25 min.

Se notará el punto cuando la jalea se adhiera a la cuchara.

Verter en caliente en frascos previamente esterilizados.