



MAUSI
SEBESS
online

Educación
MasterChef®

RECETAS FÁCILES



Mermelada de Quinotos



TIEMPO
1 hora



RACIONES
1,5 kgs



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- 500 grs de Quinotos
- 200 grs de Manzana
- 700 grs de Azúcar
- 4 grs de Pectina en polvo (**opcional**)

Tip experto

A media cocción, retirar con una cuchara sopera un poco del jugo de cocción de la Mermelada de Quinotos, volcar sobre una mesada fría, dejar enfriar bien. Tocar con el dedo para ver la textura final que tendrá la mermelada. Si quedara muy líquido cocinar por unos minutos más. Si la textura es muy dura agregar agua a la preparación y cocinar por unos minutos mas. Es importante ir probando continuamente para verificar la textura.

ELABORACIÓN

Paso 1:

Retirar las semillas del quinoto. Mezclar el azúcar con la pectina en polvo.

Paso 2:

Disponer el azúcar junto con los quinotos y dejar macerar por 1 hora en la misma cacerola donde se cocinará la mermelada. Cocinar por aproximadamente 40 - 45 minutos revolviendo de vez en cuando.

Paso 3:

Preparar algunos frascos bien esterilizados para colocar la preparación terminada.