

# MERMELADA DE FRESA

## MERMELADA DE FRESA



Volvemos de nuevo a la carga con otra receta más de mermelada. Tenía ganas de hacer algo con la fruta de temporada que ahora tenemos en condiciones muy óptimas, la fresa, entonces se me ocurrió hacer unos tarritos ahora que terminé la de pera. Tengo un desayuno fijo, que son tostadas de queso crema y mermelada con un buen café para empezar la mañana y era impensable que la nevera estuviese bajo mínimos en cuanto a tarros se refiere. Así que me puse manos a la obra y ahora ya tengo repuesto para una temporada. Mas adelante voy a subir otra receta de fresa, una gelatina natural para tomar un postre ligerito

después de las comidas, pero ese será otro cantar.

A la hora de elaborar las mermeladas, más o menos el proceso y los ingredientes son muy similares en todas. Solemos partir de la fruta, el azúcar y un poquito de zumo de limón para realizar una mermelada básica. En este caso la receta lleva un cuarto ingrediente, que es bastante oportuno dadas las condiciones de la fresa, y este es el agar agar. Algunos ya sabréis lo que es y para que se emplea. Para los que lo desconocáis o tengáis dudas os lo explico de forma muy sencilla.

Hay frutas que ya de por sí contienen mucha pectina, por ejemplo las manzanas, los limones y las naranjas, y luego hay frutas que contienen menos y otras que muy poca. En el caso de las fresas, estas contienen muy poca cantidad, y esto es un tema importante, ya que la pectina es una fibra que se suele concentrar en la piel de la fruta y nos ayuda a espesar la mermelada. La fresa, al contener muy poca cantidad de pectina, nos hace más dura la tarea de espesar la mezcla, y en ese aspecto entra en juego el agar agar.

El agar agar es una gelatina totalmente natural, con un alto poder espesante al que se suele recurrir muchas veces en repostería. Proviene de un tipo de algas marinas que precisamente tienen ese nombre "agar", y puede decirse que a la hora de utilizarlo no añade ni color ni sabor a la receta. En el momento en que entra en contacto con un líquido y este comienza a hervir produce una transformación, convirtiendo la mezcla líquida en gelatinosa, por eso en este caso nos viene como anillo al dedo para espesar la mermelada. Normalmente esta a disposición de todo el mundo en la mayoría de supermercados, así que si os apetece probar esta rica receta de fresas no hay excusa posible.

## **INGREDIENTES**

### **PARA 3-4 ENVASES**

- 1 kg de fresas.
- 550 g de azúcar.

- Zumo de un limón.
- 3 g de agar agar (un sobre y medio).

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Vamos a elaborar una rica mermelada de fresa de forma tradicional con tan solo cuatro ingredientes y una pota o cacerola. Lo único de lo que debemos estar pendientes es de revolver la mezcla cada poco tiempo, el resto son puros trámites.

## **ELABORACION**

1. Comenzamos desechando las hojas de las fresas y lavándolas bien bajo el grifo. Las partimos en trocitos y las introducimos en la pota.
2. Agregamos el azúcar y el zumo de un limón y dejamos que macere todo junto unas horas. De esta manera coceremos la mezcla mas adelante en su propio jugo.
3. Una vez macerada, procedemos con la cocción. Ponemos la pota a fuego medio/alto y dejamos que cueza durante unos 40-45 minutos. Debemos estar pendientes y revolver cada poco tiempo.
4. Transcurrido el tiempo añadimos los 3 gramos de agar agar, revolvemos y dejamos que cueza cinco minutos mas.
5. Si nos gusta la textura resultante podemos utilizarla tal cual, si nos apetece sin grumos o la queremos mas reducida la trituramos al gusto con un robot o trituradora.
6. Rellenamos los envases hasta la altura de las tapas y los cerramos correctamente. Los envases deben estar previamente esterilizados. Para esterilizarlos se pueden lavar con agua y jabón y luego llevarlos a cocción en una pota con agua dejando que el agua hierba al menos unos 20 minutos o bien si tenemos lavavajillas les podemos dar un lavado a alta temperatura.
7. Ahora que tenemos la mermelada lista podemos conservarla tal cual está si la vamos a consumir en poco tiempo, pero si queremos que nos dure una temporada o incluso meses debemos

someterla a un baño maría. Para ello introducimos los envases en una olla y los cubrimos por completo con agua. Los llevamos a ebullición y dejamos que el agua hierba unos 15 minutos al menos. De esta forma tan sencilla obtenemos nuestra mermelada casera, lista para consumir en cualquier momento.

## **CON THERMOMIX**

Con thermomix hacer la mermelada de fresa es pan comido. No necesitamos estar pendientes de la cocción, ni revolver ni ir tanteando tiempos. Programamos y listo, es una de las grandes ventajas que tenemos. Eso sí, una nota importante, si queréis experimentar con la temperatura, nunca pongáis el varoma con tanta cantidad de fresa, porque saldrá todo por los aires y el cuadro de la cocina después va a ser dantesco (tan atroz que a la bayeta le van a dar ganas de llorar). Recomiendo no pasar de 90º. Dicho esto, comenzamos con la receta.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar desechamos las hojas de las fresas. Las limpiamos bien en el grifo y las introducimos en la thermomix.
2. Agregamos el zumo de un limón y el azúcar y mezclamos los tres ingredientes 5 segundos en velocidad 5.
3. Una vez triturada la mezcla programamos la máquina 45 minutos a 90º y velocidad 2. En este paso quitaremos el cubilete y pondremos el cestillo para que evapore mejor.
4. Transcurrido el tiempo de la cocción vamos a añadir los 3 gramos de agar agar y programaremos de nuevo otros 5 minutos a 90º en velocidad 2.
5. Acto seguido rellenaremos los envases hasta la altura de las tapas con la mermelada. Los botes deben de estar bien esterilizados antes de su uso. Para esterilizarlos debemos introducirlos una vez lavados con agua y jabón en una olla llena de agua y dejar que el agua hierba al menos unos 20

minutos o bien darles un lavado en el lavavajillas. Cuando hayan secado bien al aire libre ya les podremos dar uso.

6. Al tener todos los envases rellenos de mermelada ya podemos cerrarlos bien con la tapa. Ahora tenemos dos opciones, o dejamos la mermelada así si el consumo se va a realizar en poco tiempo, o bien si queremos conservarla durante un largo periodo o quizás regalarla, es aconsejable someterla al baño maría. Para ello introduciremos los envases rellenos y bien cerrados en una olla con agua, de manera que queden cubiertos enteros. Los llevamos a ebullición y dejamos que el agua hierba al menos 15 minutos. Así conseguimos que la mermelada aguante durante meses sin preocupaciones. ¿Qué aún no habéis ido a por las fresas? Venga ¿A que esperáis? La mermelada os está llamando.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>