

MERMELADA DE PERA

MERMELADA DE PERA



Peras, manzanas, kiwis, higos, fresas... cualquier fruta es ideal para hacer una buena mermelada. ¡Qué rica está y como las disfrutamos bien untadita en el pan! Ya desde hace un tiempo, todas las mañanas, nada mas que suena el despertador, me levanto de un brinco de la cama y lo primero que hago es encender el tostador. Corto dos buenas rebanadas de barra de pan natural integral y una vez tostadas las unto con queso philadelphia (últimamente utilizo quesitos light porque me esta guiando una nutricionista para ponerme un poco en plan) y una buena dosis de mermelada (lleva azúcares pero generalmente la ingesta del desayuno es lo que primero vamos a quemar). Elaboro un buen cuenco de

café con leche y si estoy muy inspirada me hago un zumito de naranja (todo lo inspirada que se pueda estar a las cinco de la mañana).

Ese el desayuno que desde hace una temporada tengo como rutina, de manera que para no estancarme en un solo sabor voy probando diferentes mermeladas. La que hoy os traigo, la de pera, es la última que he elaborado y tengo que decir que se ha convertido en mi favorita en el ranking. Nunca la había probado ni elaborado en casa hasta ahora, pero me habían comentado que estaba muy buena, así que una vez que se me terminó la de kiwi me puse a experimentar. Mira que de todas las frutas, la pera es a la que menos afín soy, y sin embargo en mermelada de momento es la que más me ha gustado, que cosas...

Elaborar mermelada es muy sencillo, todas llevan la misma base, fruta y azúcar (en la mayoría de los casos utilizamos un ácido que nos ayude a conservar y espesar también, en mi caso utilizo el zumo de limón). Con estos simples ingredientes podemos hacer virguerías. La fruta la podemos utilizar con piel o sin ella dependiendo de la tipología (si contiene pectina siempre es recomendable utilizarla porque la pectina es una fibra que ayuda favorablemente a que la mezcla espese) y respecto al azúcar, podemos jugar un poquito con las cantidades. Si nos gusta dulzona añadimos una cantidad apropiada, si la queremos un poco más light podemos bajársela siempre que no nos pasemos de la raya (el azúcar tiene un papel muy importante a la hora de espesar).

Una vez que tenemos los botes que vamos a utilizar esterilizados, podemos elaborarla de las dos maneras, de forma tradicional o con thermomix y una vez finalizado el proceso podemos dejarla tal cual si la vamos a comer en poco tiempo o hacerle un buen vacío para que se conserve durante meses. Si os apetece hacerla en casa no perdáis ojo porque esta receta os va a encantar.

INGREDIENTES

(Para 3 envases de tamaño estándar)

- 1 kg de peras (con piel y sin corazón).

- 550-600 g de azúcar.
- 1 limón.
- Canela molida.

DE FORMA TRADICIONAL

Antes de comenzar a elaborar la mermelada debemos de esterilizar los envases en los que la vamos a introducir. Para ello metemos en una olla los tarros y las tapas y lo cubrimos todo de agua. Lo llevamos a ebullición y una vez que el agua rompa a hervir lo dejamos diez minutos mínimo y lo retiramos. Dejamos secar todo al aire libre y ya tenemos el material esterilizado.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a preparar las peras. Con un cuchillo las abrimos, le quitamos el rabito y el corazón y las troceamos. Dejamos la piel porque es muy buena, contiene pectina que nos ayudará a que la mezcla espese. Debemos obtener un kilo de trocitos aproximadamente.
2. Introducimos la pera en trozos en una olla junto con el zumo del limón, el azúcar y la canela y dejamos que macere durante unas horas. Al macerar la fruta ablandará y soltará jugo potenciando mucho mas el sabor.
3. Una vez macerada trituramos un poco la mezcla de manera que quede a tropezones. La llevamos a ebullición a fuego intermedio revolviendo cada poco durante el tiempo necesario. El tiempo depende de muchos factores, como la cantidad de azúcar, el estado de la fruta... para conocer el punto exacto en que la mermelada estaría lista basta con vigilarla a partir de los 30 minutos. Podemos o bien introducir un termómetro de cocina (cuando marque 100º estaría en su punto óptimo) o bien coger una cucharadita de mermelada y volcarla sobre la encimera de mármol frío. En cuestión de segundos cogerá la textura con la que se va a quedar cuando enfríe, por tanto la retiraremos del

fuego cuando la veamos lo suficientemente espesa a nuestro gusto.

4. Una vez que retiramos la mermelada del fuego podemos triturlarla hasta el punto que mas nos guste. Hay a quien le gusta con tropezones, hay quien la prefiere muy triturada... la ponemos a nuestro gusto. Después ya solo nos quedaría introducirla en los envases y cerrarlos muy bien con las tapas.
5. Tenemos nuestra mermelada lista. Ahora bien, si la vamos a consumir en poco tiempo podemos utilizarla tal cual. Pero si vamos a hacer cantidades, o regalarla, o sabemos que vamos a tener los envases varios meses en casa debemos de hacer el vacío para poder conservarla durante tiempo. Para ello introduciremos todos los tarros en una pota y los cubriremos hasta arriba de agua. Los llevamos a ebullición y una vez que el agua rompa a hervir los dejamos mínimo quince minutos mas. De esta manera conseguimos un vacío perfecto y podemos guardarla sin miedo a que se estropee.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar la mermelada con la maquina tenemos la ventaja de que no vamos a estar pendientes de la cocción. Introducimos los ingredientes, marcamos el tiempo y ella solita nos prepara este rico acompañamiento.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar debemos tener los botes donde vamos a colocar la mermelada previamente desinfectados. Para ello se deben de lavar bien y llevar a ebullición dentro de una pota con agua, tanto envases como tapas, dejándolos 10 minutos a partir de que el agua hierba. Una vez fuera se dejan secar y cuando estén secos ya se puede empezar a elaborar la mermelada.
2. Comenzamos abriendo las peras con un cuchillo. Las dejamos con la piel ya que ésta nos ayuda a espesar la mezcla gracias a su

contenido de pectina. Desechamos el rabito y el corazón (donde se encuentran las pepitas). Las vamos introduciendo en trozos en la thermomix con la pesa puesta hasta que obtengamos un kilo de fruta.

3. Añadimos el zumo del limón, el azúcar y un poquito de canela molida. Trituramos todo unos 5 segundos a velocidad 6.
4. Retiramos el cubilete de la maquina y colocamos el cestillo encima para que la mezcla evapore mejor. Programamos la cocción 40 minutos en posición Varoma y en velocidad 2.
5. Pasado el tiempo trituramos la mezcla unos segundos a velocidad 5-10. El tiempo depende de como nos guste mas, si la preferimos con grumitos, muy triturada... vamos tanteándolo según las preferencias.
6. Introducimos la mermelada en los botes y los cerramos con las tapas de forma eficiente. Si vamos a gastar la mermelada pronto ya la tenemos lista. Sin embargo, si hacemos cantidades o vamos a conservar los tarros durante tiempo debemos hervirlos al baño maría. Para ello introducimos los tarros en una pota cubiertos de agua por completo. Los llevamos a ebullición y una vez que el agua rompa a hervir los dejamos mínimo 15 minutos mas. Pasado ese tiempo los sacamos y ya tenemos el vacío hecho. De esta manera tan sencilla elaboramos nuestra mermelada de pera casera.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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