

MERMELADA DE MANZANA

MERMELADA DE MANZANA



¿Qué hacemos si tenemos unos cuantos kilos de manzana y no sabemos en que emplearlos antes de que se estropeen? Pregunta difícil, respuesta fácil.

Tenemos muchas elaboraciones en las que podemos utilizar esta deliciosa fruta, en *Mi Dulce Pecado* por ejemplo podéis encontrar entre otras el [BIZCOCHO DE MANZANA](#) , y el [DULCE DE MANZANA](#). El bizcocho es ideal para marcarnos una buena

merienda al pie de un buen café o chocolate a la taza y el dulce es idóneo para acompañar un buen queso Cabrales o queso de Cabra bien untadito todo sobre pan de biscote. Dejando a parte estas dos opciones, hoy os dejo caer este post para traeros una variante mas, un clásico entre los clásicos, una buena mermelada casera.

La mermelada de manzana nos viene genial para untar en las tostaditas de la mañana o de la merienda junto con un poquito de queso en crema, algo de mantequilla o con lo que mas nos guste acompañarla. También podemos emplearla como relleno para una buena tarta casera o para hacer contraste dulce-salado en otro tipo de recetas. Tenemos muchas opciones para darle salida y lo mejor es que podemos hacer la cantidad que nos apetezca y conservarla prácticamente durante un año entero.

¿Os parece difícil elaborarla? Para nada, si tenéis esa idea quitárosela de la cabeza. Si la hacemos de manera tradicional solo hay que estar pendiente de la mezcla y revolver cada poco una vez que la ponemos en proceso de cocción, pillarle el punto óptimo es muy sencillo y su envasado aún mas. Y si la hacemos con la thermomix, siguiendo los pasos no puede ser mas sencillo, introducimos ingredientes y ella nos hace todo el trabajo difícil. No hay excusa para que nos pueda salir mal. Si os apetece enredar un poco en la cocina con un puñado de manzanas esta es una buena opción.

INGREDIENTES

- 1,200 kg de manzana.
- 800 g de azúcar.
- Zumo de 1 limón.
- Canela.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar esta mermelada es pan comido, solo debemos dejar macerar un poco los ingredientes , llevar todo a ebullición y dejar que poco a poco se vaya cocinando. Estando pendientes de la mezcla y cogiendo bien el punto óptimo no hay mermelada que se resista.

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando bien todas las manzanas por fuera. Vamos a dejarlas con piel ya que ésta contiene gran cantidad de fibra que ayudará a que la mermelada mas tarde nos espese. Descorazonamos las manzanas , desechamos pepitas y el rabito y el resto lo troceamos todo y lo introducimos en una pota o cacerola.
2. Agregamos a la manzana el zumo de un limón, el azúcar y un poquito de canela y dejamos que macere todo durante un par de horas.
3. Pasado el tiempo de maceración vamos a triturar todos los ingredientes con una batidora o con un robot de cocina para reducirlo. No hace falta dejarlo como una papilla, simplemente es por integrarlo todo un poco.
4. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio y estamos pendientes de ella, revolviendo cada poco. Dejamos que cueza entre 30-40 minutos aproximadamente. Si tenemos un termómetro de cocina es muy sencillo pillarle el punto óptimo. En el momento en que sumergimos el termómetro y nos marca unos 100º ya podremos retirarla. Y si no lo tenemos basta con coger un cucharadita de mermelada, volcarla sobre la encimera fría y esperar unos segundos a ver si espesa o sigue líquida.
5. Una vez que retiramos la mermelada del fuego rellenamos los envases hasta arriba con ella. Estos deben estar previamente esterilizados. Para esterilizarlos se introducen junto con las tapas en una olla y se cubre todo de agua. Se lleva a ebullición y una vez que el agua haya hervido mínimo 20 minutos se retira todo, se deja secar al aire libre y entonces ya se podrán utilizar.
6. Si ya hemos rellenado los envases de mermelada podemos dejarla

así si la vamos a consumir en poco tiempo. Si queremos hacer cantidad o que se conserve una temporada tendremos que hacerles un baño María. Para ello introducimos todos los envases bien cerrados en una pota. Los cubrimos enteros de agua y los llevamos a ebullición. En el momento en que el agua haya hervido al menos 15 minutos ya tenemos el baño María listo. De esta manera podemos llegar a conservar hasta un año entero la mermelada.

CON THERMOMIX

Vamos a elaborar de forma muy práctica esta mermelada de manzana. Gracias a la thermo tenemos la ventaja de que no necesitamos estar pendientes de la mezcla en ningún momento. Añadimos ingredientes, programamos y dejamos que ella se encargue de todo.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar lavamos bien por fuera todas las manzanas. Las descorazonamos y partimos en cachitos desechando las pepitas y el rabito. Las vamos a dejar con piel ya que está contiene gran cantidad de pectina, una fibra que ayudará a que la mermelada espese. Introducimos primero 600 g de manzana, la trituramos un poco en velocidad progresiva 5-8 para que nos entre toda y añadimos los otros 600 g restantes.
2. Integramos el azúcar, el zumo de un limón y un poco de canela y trituramos todo unos 15 segundos en velocidad progresiva 5-8.
3. Colocamos el cestillo en vez de el cubilete para que la mezcla evapore mejor y programamos 30 minutos a 100º en velocidad 2 y medio.
4. Una vez que el tiempo termina volcamos la mezcla en los envases oportunos. Los envases tienen que estar previamente esterilizados. Para esterilizarlos siempre se deben introducir junto con las tapas en una pota con agua, todo cubierto, y dejar que el agua hierba al menos 20 minutos. Se dejan secar al

aire libre y ya se pueden utilizar.

5. Una vez que tenemos los envases rellenos los cerramos bien con las tapas y los sometemos a un baño maría. Para ello introducimos todos los envases en una pota y los cubrimos enteros de agua. Llevamos la pota a ebullición y dejamos que el agua hierba al menos 15 minutos, de esta manera tendremos el vacío hecho.
6. Dejamos que la mermelada repose hasta el día siguiente y ya tenemos una buena opción para nuestras tostadas del desayuno o de la merienda, para rellenar tartas, para regalar o para lo que mas nos apetezca. Si les hemos hecho el baño María podemos conservar la mermelada prácticamente un año entero.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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