

¡A hacer mermelada! Receta de mermelada de limón casera

Autor:: □□□□□□ □□□□□□
noviembre 7, 2021



Aquí tienes una receta sencilla que siempre funciona para hacer mermelada de limón. ¡Disfruten de esta versión del sol de invierno, señoras!

Al criarme cerca de mi abuela paterna, mi Savta Púa, siempre había mermelada casera de cítricos en su refrigerador durante los meses de otoño-invierno. Era una mermelada de limón, naranja o pomelo y tenía un sabor interesante, amargo y dulce al mismo tiempo. ¡¡¡A mí me encantaba!!! Venía a merendar y añadía la mermelada a lo que fuera que estuviera comiendo: un trozo de pastel, una tostada o una galleta. ¡Qué buenos tiempos!

Al criarme cerca de mi abuela paterna, mi Savta Púa, siempre

había mermelada casera de cítricos en su refrigerador durante los meses de otoño-invierno. Era una mermelada de limón, naranja o pomelo y tenía un sabor interesante, amargo y dulce al mismo tiempo

Cuando yo tenía 10 años, nos mudamos. A otro país. Eché muchísimo de menos a mi abuela y a sus pasteles y mermeladas caseras. Pero no había forma de hacerlas en nuestra casa, con dos padres que trabajaban a tiempo completo y muchas cenas de comida comprada.

Hace cuatro años, nos mudamos a una casa que tenía no uno, sino dos limoneros. De repente, el recuerdo de la mermelada de cítricos volvió con toda la fuerza. Decidí que empezaría a hacerla ese mismo invierno y la he estado haciendo desde entonces. Aquí en Israel, de noviembre a marzo es la mejor temporada para hacer mermelada de cítricos. Y sí, en nuestra casa la consideramos un alimento reconfortante. La utilizamos para desayunar, como tentempié con galletas, y también la utilizamos para dar de regalo en pequeños frascos.



Receta de mermelada de limón casera

Ingredientes

10 limones

1 kilo de azúcar moreno

2 tazas de agua

Instrucciones

Lavar bien los limones sin pelar y colocarlos en una olla llena de agua. Llevar a ebullición y cocer durante 4 minutos.

Vaciar los limones en un colador, dejarlos enfriar y cortarlos en cubos.

Pasar los limones a un procesador de alimentos con la cuchilla S y picarlos con pulsaciones cortas.

Llevar la mezcla de limones a una olla, añadir el azúcar y dos tazas de agua, llevar a ebullición, bajar el fuego y cocer sin tapar durante una hora y media aproximadamente, revolviendo de vez en cuando y retirando la espuma que se forme en la parte superior.

Colocar en frascos de cristal limpios y conservar en el refrigerador hasta cuatro meses.

