



Mermelada de piel de sandía

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

Hoy, llego con una receta cero residuo con esta mermelada de piel de sandía. Ya habíamos visto cómo usar todas las partes de las fresas con [el sirope de rabitos de fresas](#). Ahora, le hacemos lugar a la sandía con esta mermelada anti-desperdicio. **Vamos a usar la piel de la sandía** (la parte blanca) para prepararla. Con un kilo de piel (más o menos la piel de media sandía), hice 2 frascos de mermelada. Es muy rica para el desayuno o la merienda, pero se puede usar también en un pionono (brazo de reina o brazo de gitano).

[vc_column_text][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3293? img_size=»full» onclick=»zoom»][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la mermelada de piel de sandía

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]2 frascos medios[vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 15 min[vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 1h30[vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1593975229377{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1kg de piel de sandía
- 300ml de agua
- 600g de azúcar
- zumo de medio limón

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, preparar la piel de la sandía. Sacar la parte verde de la piel (el exterior) con un pelador. Sólo se usa la parte blanca, cortada en pequeños pedazos.
2. En una olla, poner a calentar la piel de la sandía y el agua. Cubrir y dejar cocinar 40 min a fuego medio. Tener cuidado que siempre haya agua en el fondo de la olla.
3. Luego, añadir el azúcar y mezclar. Dejar cocinar 30 min más y agregar el zumo de limón.
4. Cocinar 20 min más.
5. Mientras tanto, preparar los frascos. Lavarlos bien con jabón y luego ponerlos a hervir en agua para eliminar todas las bacterias. Lavar bien las tapas (nuevas) también.
6. Una vez la mermelada esté cocida, licuarla para reducir el tamaño de los pedazos de piel de sandía. Verterla aún muy caliente en los frascos muy calientes también. No llenar totalmente el frasco, dejar un poco de espacio entre la tapa y la mermelada. Cerrar bien y darle vuelta. Dejar enfriar los frascos cabeza abajo sobre la mesa.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para lograr la mermelada de piel de sandía

- Para darle sabor a sandía, le puedes añadir una o dos rebanadas de sandía. Le añadirá también color.
- Lo mejor es esterilizar los frascos una vez llenos también. Para hacerlo, cerrar bien los frascos y sumergirlos en una olla de agua hirviendo (tiene que haber mínimo 2 cm de agua por encima de la tapa). Dejar hervir por lo menos 30 min. Sacar del fuego y dejar enfriar.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1594149261412-a265ace8f997c1e89969a2f719dcb53c-9? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»]/[vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Cero residuo
2. Merienda y snacks
3. Rincón dulce

POST TAG

1. frutas
2. sin lactosa

Categoría

1. Cero residuo
2. Merienda y snacks
3. Rincón dulce

Etiquetas

1. frutas
2. sin lactosa

Fecha de creación

09/07/2020

Autor

admin

default watermark