



Paso a Paso

Mermelada de Fresa

Descripción: Mermelada de fresa para rellenar o decorar tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 1 kg. y $\frac{1}{2}$ de Fresas
 - 200 gr. de Azúcar
 - 2 cucharadas de Agua
 - 1 cucharada de Vinagre
 - $\frac{1}{2}$ Limón



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar una deliciosa mermelada de fresa con la que podrás rellenar o decorar tus tartas y cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero que debemos hacer es limpiar las fresas.

2



Una vez limpias las fresas, procedemos a colocarlas en una cacerola a fuego lento conjuntamente con la azúcar.

3



Luego, agregamos el agua.

4



Añadimos el vinagre.

5



Incorporamos el limón en trozos.

6



Dejamos cocinar por 3 horas aprox. a fuego lento. Removemos cada cierto tiempo, dejamos enfriar y listo!!!