

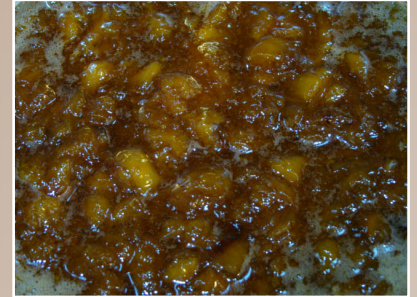


## *Paso a Paso*

### Mermelada de Melocotón

**Descripción:** Mermelada de melocotón ideal para rellenar nuestras tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 1,5 kilo de Melocotón
  - 250 gr. de Azúcar
  - 500 ml. de Agua
  - ½ Limón
  - 1 Trozo de canela
  - 6 Clavos de olor



**Preparación:** Antes que nada, debemos limpiar los melocotones y quitarles las semillas.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo diez sencillos pasos puedes realizar una deliciosa mermelada de melocotón con el que podrás rellenar tus tartas y cupcakes.



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

<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



1



Lo primero que debemos hacer es limpiar los melocotones, trocearlos y colocarlos en una cacerola grande.

2



Luego, agregamos el azúcar.

3



Añadimos el agua.

4



Agregamos la canela.

5



El medio limón.

6



Y por último, los clavos de olor.

7



**Colocamos la cacerola a fuego lento por unas tres horas aproximadamente.**

8



**Mientras se esta cocinando la mermelada debemos remover de vez en cuando con una paleta de madera.**

9



**Una vez que la mermelada tome un color dorado, con la ayuda de un triturador presionamos un par de veces hasta que disuelvan un poco la fruta.**

10



**Cuando veamos que el azúcar se ha caramelizado podemos decir que ya esta lista nuestra mermelada. Sólo nos queda rellenar la tarta y degustar!!!**