

MELOCOTONES EN ALMIBAR

INGREDIENTES:

- 800 gr. de melocotones enteros
- 150 gr. de agua
- 150 gr. de azúcar
- 5-10 gotas de limón (yo he echado 10 gotas)
- 1 pellizco de sal

* PREPARACIÓN:

Sin pelar, cortamos los melocotones por la mitad (alrededor del hueso) y giramos cada mitad en un sentido diferente, hasta desprenderlas del hueso (es igual que pelar un aguacate, sólo que en los melocotones cuesta un poco más porque la carne está más pegada al hueso). A continuación, les pelamos.

Colocamos la mariposa en las cuchillas, echamos los melocotones en el vaso, el agua, el azúcar, las gotas de limón y un pellizco de sal.

Programamos **15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

Comprobamos que los melocotones estén tierno. Si no es así, programamos 2 o 3 minutos más, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Distribuimos los melocotones en frascos de conserva, previamente esterilizados.

Es una receta tan buena que pasa como con las mermeladas, una vez que pruebas las caseras ya no vuelves a comprarlas. Pues creo que con estos melocotones me pasará lo mismo, siempre que estemos en temporada los haremos nosotros.

