

RECETAS

PRUEBA DE JALEA

Usar una cuchara de metal lisa.

Levantar una cucharada de jugo unos 30 centímetros de la cacerola y a medida que vuelve a verterse el jugo en la cacerola observar su comportamiento.

Al principio cae como agua, luego 2 chorros y luego a gotas. La jalea está pronta cuando las gotas se aplastan y se juntan formando una capa fina que cae por la cuchara dejándola limpia.

Verter la jalea en un vaso esterilizado, caliente. La cacerola debe conservarse a la altura del borde del vaso para que no se enfríe la jalea, ni se formen burbujas de aire.

Sacar la espuma.

Cubrir los vasos con 2 cuadrados de papel untados en engrudo cocido (1 taza de agua y $\frac{1}{4}$ taza de harina).

Guardar en lugar seco y fresco.

Tomate al Natural

Lavar los tomates.

Escaldar* en agua caliente durante 1 minuto o hasta que pueda desprenderse la piel con facilidad.

Pasarlos por agua fría.

Pelarlos y quitarles el cabo.

Una vez pelados calentarlos hasta que llegue al punto de hervor.

Llenar los frascos ya esterilizados con los tomates y cubrirlos con su propio jugo.

Agregar una cucharadita de sal por cada 2 tazas de vegetal envasado.

Proceder a esterilizar los envases de medio litro por 10 minutos y los envases de un litro por 15 minutos.

*Escaldar: Es sumergir el alimento de 1 a 4 minutos en agua hirviendo y luego pasarlo por agua fría.

Jugo de tomate

Lavar los tomates, quitarles el nacimiento del cabo, partir en trozos y calentar hasta que estén lo suficientemente blandos para que puedan pasarse por un colador. Medir el jugo y por cada litro, agregar una cucharadita de sal fina.

Calentar hasta que llegue a punto de hervor. Llenar las botellas o frascos esterilizados con el jugo caliente, hasta 1 centímetro de la tapa o corcho. Seguir las instrucciones generales para el proceso de envasado.

Tiempo de esterilización: Recipientes de ½ litro, 10 minutos. Recipientes de 1 litro, 15 minutos.

Si utiliza corchos para tapar las botellas, debe atarlos bien con un hilo resistente.

Dulce de Tomate

Escaldar, pelar y cortar en trozos.....1 Kg. de tomates

1 cucharita de clavo de olor

Cocinar a fuego suave hasta que el zapallo este transparente. Poner en frascos esterilizados y sellar.

Mezclar con.....½ limón pelado, rebanado bien fino
2 tazas de azúcar
1/8 cucharita de sal

Cocinar hasta la prueba de Jalea. Verter en vasos esterilizados y sellar.

Zapallo en Almíbar

Pelar y cortar en cubos de 4 centímetros.....1 ½ Kg de zapallo

Cubrir con agua y agregar.....10 gramos de cal viva

Dejar reposar por lo menos 6 horas. Enjuagar varias veces.

Ecurrir y cocinar con..... 1 ½ Kg. de azúcar
3 tazas de agua
1 ramita de canela

Mermelada de Zapallo

En una olla mezclar.....1 kg. de zapallo sin cáscara y en trozos pequeños
½ Kg. de azúcar
1 taza de agua
canela en rama (si se desea)

Hervir hasta que el zapallo se pueda pisar con puretera.
Seguir cocinando hasta que quede transparente y sin líquido.

Dulce de boniato

Hervir durante 2 minutos1 Kg. de boniatos pequeños y parejos

Pelarlos.

Preparar un almíbar liviano con.....4 tazas de agua
2 tazas de azúcar

Hervir los boniatos dentro del almíbar hasta que queden tiernos y brillosos. Envasar en frascos esterilizados y sellar.

Mermelada de duraznos

Escaldar, pelar y rebanar.....1 kg. de duraznos
Agregar.....1/2 kg. de azúcar
1 taza de agua

Cocinar hasta la prueba de jalea. Verter en vasos esterilizados y sellar.

Duraznos en Almíbar

Lavar y escaldar con agua caliente hasta que la piel se desprenda.
Pelar y hervir 5 minutos en almíbar mediana.
Llenar los frascos y cubrir con almíbar hirviendo.
Seguir las instrucciones generales para el envasado.
Tiempo de esterilización 20 minutos

Mermelada de higos

Lavar y cortar en mitades1 kg. de higos
Agregar.....1 taza de agua

Cocinar hasta que estén tiernos.
Agregar.....600 gramos de azúcar

Seguir cocinando hasta que los higos queden transparentes.
Agregar 2 Cdas..... jugo de limón

Cocinar hasta la prueba de jalea. Verter en vasos esterilizados y sellar.

Dulce de Higos

Escaldar y pelar, dejando los cabitos....1 ½ kg de higos

Mezclar y hervir 5 minutos.....3 tazas de azúcar
3 tazas de agua
3 rodajas de limón

Agregar los higos y cocinar a fuego lento hasta que queden transparentes. Envasar en frascos esterilizados. Sellar. Esterilizar en baño caliente 5 minutos.

