



<https://www.mepillasquisando.com>



## MERMELADA DE CALABAZA Y CANELA



### **INGREDIENTES:**

800 gr. de Calabaza.  
100 gr. de Azúcar morena.  
½ Cucharadita de Canela molida.  
La ralladura de un limón.  
Un vaso de agua

### **ELABORACIÓN:**

Una vez que hemos limpiado la calabaza de corteza y semillas. La troceamos y ponemos en una olla con el azúcar, la canela y la ralladura de limón. Mareamos unos 2 minutos y añadimos el agua. Cocemos a fuego medio hasta que se ablande, todo esto sin parar de mover, para que no se pegue y sepa a quemado. Una vez tierna, la Pasamos a un vaso batidor y trituramos al gusto. La envasamos en tarros de cristal y los ponemos al baño maría. Una vez fríos los tarros, no es necesario que los metamos en el frigorífico. Al baño maría nos aguantaran cerrados al menos 6 meses. Son ideales para un desayuno, acompañar una carne a la brasa, intercalar en tartas y bizcochos.

<https://www.mepillasquisando.com>