



## Mermelada de ciruela roja “brasa”

### TIPO DE ASADOR

- Putxera Multi-Campista Aislada de 300. ( 1,5 Kg. carbón Vegetal Victoria)
- Olla de Hierro Fundido 24 cm. Victoria. (para el guiso de la mermelada)
- Olla de acero esmaltado 24 cm. (para el vacío de los tarros)

### INGREDIENTES (receta elaborada por ASADOR VICTORIA)

- 2 Kg. ciruela roja - 1,4 Kg. azúcar – canela molida – el zumo de 1 naranja – 6 tarros de cristal.

### PREPARACIÓN

- Limpiamos las ciruelas con agua fría, las deshuesamos y las troceamos en 4-6 trozos.
- En un bol, introducimos las ciruelas y le añadimos el zumo de limón, 1 cucharadita de canela en polvo, 1,400 Kg. de azúcar, mezclamos todo y lo dejamos macerando en la nevera al menos 8 horas.
- Prendemos nuestro Asador, introducimos en la olla la mezcla del bol, y guisamos la mezcla hasta que se haga mermelada, por lo menos 1 hora a fuego lento. (La textura dependerá del gusto d cada uno).
- A media cocción lo pasamos por la batidora para evitar los trozos de la fruta, y dejar una mezcla más homogénea.
- Llenamos y cerramos bien los tarros y los introducimos en la olla de acero esmaltado con agua fría. (5cm. por encima de los tarros), dejamos hervir 20 minutos, retiramos la olla del Asador y dejamos enfriar en la misma olla.