

MIS RECETAS

Mermelada de Pera & Chocolate



INGREDIENTES

1,5 kg de peras, (o 1 kg de peras ya peladas y descorazonadas) mejor si son tipo Conferencia.

200 g de azúcar moreno integral

Zumo de medio limón

60 g de cacao puro (o 60 g de chocolate 70% cacao en trocitos)

Un chorrito de ron (opcional). Yo pongo aproximadamente una cucharada.

MODO DE PREPARACIÓN ENSALADA

1. Ponemos un platito en el congelador para comprobar la consistencia de nuestra mermelada. Pelamos y troceamos las peras quitándoles el corazón. Incorporamos en el vaso de la Thermomix.
2. Añadimos el azúcar, el ron y el zumo de limón y trituramos durante 5 segundos velocidad 5, abrimos la tapa y bajamos los restos con la espátula.
3. Programamos 20 minutos, 100°, velocidad cuchara.

4. Pasados los 20 minutos, quitamos el cubilete, añadimos el cacao y programamos 5 minutos, 100°, velocidad 2 para que se mezcle bien.
Cuando termine el tiempo programado, sacamos el plato del congelador y con una cuchara vertemos un poco de nuestra mermelada en el plato, así podremos comprobar la consistencia que tendrá al enfriar. Si la queremos más espesa habrá que ponerla un ratito más a hervir.

Si ya tiene la consistencia deseada, solo queda verterla en los botes que previamente habremos esterilizado. Inmediatamente cerramos bien los botes. Es muy importante hacerlo así para que no terminen enmoheciéndose al contacto con las bacterias que hay en el aire.

Si además queréis hacer el vacío para que se conserven más tiempo os cuento cómo a continuación. Yo no suelo hacer este paso porque hago pequeñas cantidades y cuando hago de más, la regalo.

La Habitación de Alexandra

NOTAS

CÓMO ESTERILIZAR LOS TARROS DE CRISTAL ANTES DE HACER LA MERMELADA: Para esterilizar los tarros y evitar así posibles contaminaciones, hay que lavarlos bien y ponerlos en una cazuela con agua hirviendo durante aproximadamente 15 minutos. Después los sacamos y los dejamos secar, evitando tocar el interior.

También se pueden esterilizar en el lavavajillas (que es lo que suelo hacer yo) o en el microondas.

CONSERVANTES NATURALES: El azúcar es el conservante principal en la mermelada, pero como yo uso muy poca en mi receta (y creo que es más que suficiente) conviene consumirla en menor tiempo que cuando usamos la misma proporción de azúcar que de fruta (que según he leído puede durar hasta un año, aunque yo no lo he comprobado).

Por otro lado, el zumo de limón no sólo es para que la fruta no se oxide o para darle algo de sabor, sino porque la acidez del limón ayuda a conservarlas.

CÓMO HACER EL VACÍO PARA QUE SE CONSERVEN: Una vez rellenos los botes que habíamos esterilizado con nuestra mermelada recién hecha, los cerramos inmediatamente y a continuación, para que se conserve en condiciones, tenemos que hacer el vacío. Para ello ponemos un trapo de cocina en el fondo de una cazuela, encima colocamos los botes de mermelada, cubrimos con agua y los dejamos 30 minutos desde que el agua empieza a hervir.

Pasado este tiempo sacamos los botes y los dejamos reposar hasta que enfríen.