







Mermeladas con cascaras de fruta CIAE GRUPO 1

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Mermelada de cascara de fruta

Mermelada de cascara de piña

1. Lavar muy bien las cáscaras de piña, peso 2900 g.
2. Cortar las cascaras de piña en cuadros pequeños (5 cm más o menos).
3. Adicionar a las cáscaras cortadas 2 litros de agua o la cantidad necesaria para que las cáscaras queden cubiertas por esta.
4. Llevar a cocinar en fuego alto junto con 5 astillas de canela por 120 minutos o hasta que estén blandas.
5. Cuando estén blandas las cáscaras dejar enfriar por 30 minutos y licuar retirando las astillas de canela.
6. Llevar nuevamente a cocción por 40 minutos más, adicionando 300 g de azúcar.
7. Licuar en caliente la mezcla y dejar enfriar por 30 minutos





Mermelada de cascara de fruta

8. Separar la fibra de la mermelada, presionando fuertemente la mezcla con la cuchara en un colador hasta que no salga líquido. (fibra obtenida 1198 g)
9. Reserve un vaso del líquido obtenido y lleve el restante a cocción en fuego medio por 20 minutos.
10. Disuelva 100 g de fécula de maíz en el vaso de líquido reservado y agréguelo al líquido en cocción, mezclando constantemente.
11. Adicione a la mezcla el zumo de un limón grande.
12. Corregir el sabor, en este caso adicionar 100 g de azúcar y mezclar constantemente hasta que espese.
13. Dejar enfriar por 30 minutos y envasar en frasco de vidrio y tapar bien.
14. Almacenar en refrigeración.











GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ