

# Receta de jarabe o miel de papaya chilena



Receta de miel de papaya

El jarabe o miel de papaya es una preparación **ideal para ser utilizada como acompañamiento** de diferentes platillos dulces o salados, ya sean postres o carnes como costillas o lomo de cerdo, con el beneficio añadido de que aún conserva las cualidades del fruto original.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Salsas y Aderezos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 12 horas

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 6 personas

# Receta de jarabe o miel de papaya

## Ingredientes

- 12 papayas enteras
- 500 ml de agua purificada
- 1 clara de huevo
- Azúcar blanca

## Preparación

- **1.** En un bol amplio disponer las 12 papayas en mitades, sin retirar las semillas y cubrir de agua fría. Tapar y reposar toda la noche.
- **2.** Colar y estrujar las papayas, extraer todo su jugo y reservar una olla mediana, calentar a fuego bajo por un par de minutos, colar nuevamente en una gasa y pesar la cantidad obtenida de jugo para luego igualar una cantidad igual de azúcar.
- **3.** En una olla grande añadir azúcar y humectar con un chorro de agua fría, cocinar a fuego medio hasta obtener un almíbar ligeramente espeso, verter el jugo de papaya y la clara de huevo y con una varilla de acero inoxidable batir la mezcla por un par de minutos y volver a filtrar en una gasa.
- **4.** Reunir nuevamente el líquido filtrado en la olla y llevar a hervor a fuego medio por unos 5 minutos. Apagar y enfriar
- **5.** Envasar la miel de papaya en botellas de vidrio limpias y sanitizadas hasta el momento de consumo. Mantener refrigerada una vez abierta

# Recomendamos

[Cremino de papayas](#)

[Confites de papaya](#)