

# Receta de mermelada de cochayuyo



Mermelada de cochayuyo

Una innovadora receta de mermelada de cochayuyo **para preparar en familia y experimentar en casa**, aromatizada con frescas hojas de malvarrosa.

## ¿Cómo hacer mermelada de cochayuyo?

Un preparación tradicional de mermelada en base a azúcar granulada combinada con **uno de los productos de mar más nobles de la costa chilena**, reunidos en una preparación simplemente imperdible.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Dulces y Mermeladas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 300

**Preparación:** 60 minutos

**Cocción:** 90 minutos

**Raciones:** A gusto

## Receta de mermelada de cochayuyo

### Ingredientes

- 300 g de cochayuyo cocido
- 120 ml de agua fría
- 100 g de azúcar
- 10 g de hojas de hierba malvarrosa

### Preparación

- **1.** Para cocinar el cochayuyo deshidratado, reservar las tiras en una olla grande, cubrir con agua fría, añadir una cucharada de vinagre y remojar por unas 12 horas.
- **2.** Escurrir el agua de remojo y enjuagar el cochachuyo, reservar en la olla limpia, cubrir con agua fría, llevar a hervor y cocinar a fuego medio por unos 45 minutos o hasta que esté blando, enfriar, filtrar y picar en trocitos de alrededor de 1 centímetro o procesar con una minipimer. Reservar el agua de cocción aparte.
- **3.** Pesar el cochayuyo cocido, reservar en una olla de fondo grueso y añadir un poco menos de la mitad de su peso en agua (40 ml de agua cada 100 g de cochayuyo) y alrededor de un tercio de su peso en azúcar (30 g de azúcar cada 100 g de cochayuyo).

- 4. Lavar las hojas de malvarrosa en agua fría, picar finamente e incorporar a la mezcla (opcionalmente cáscara de naranja o limón), revolver con una cuchara de madera para integrar y cocinar todo a fuego bajo por unos 40 minutos o hasta alcanzar el espesor deseado, considerando que una vez fría espesará todavía un poco más.
- 5. Guardar la mermelada caliente en frascos esterilizados o enfriar a temperatura ambiente y mantener refrigerada hasta el momento de consumo.
- 6. Servir la mermelada de cochayuyo como acompañamiento de panes y/o postres.

## Recomendamos

[Galletas de cochayuyo](#)

[Ceviche de cochayuyo](#)