

# Receta de mermelada de duraznos



Receta de mermelada de duraznos

Una sencilla pero deliciosa mermelada de duraznos **ideal para aprovechar los mejores frutos de la estación** y disponer de un dulce acompañamiento para todo el año.

## ¿Cómo hacer mermelada de duraznos?

Una de las ventajas de preparar mermelada de duraznos **es la amplia variedad de tipos disponibles en el mercado**, lo que te permitirá experimentar a partir de las diversas variedades de esta magnífica fruta.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Salsas y Aderezos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 1 hora 30 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** A gusto

## Receta de mermelada de duraznos

### Ingredientes

- 3 kg duraznos maduros y sanos
- 1  $\frac{1}{2}$  kg de azúcar
- 1 limón

### Preparación

- **1.** Lavar muy bien los duraznos en agua fría, pelar y extraer cualquier superficie dañada y cortar en trozos medianos, descartar los carozos y reservar la fruta en un bol grande.
- **2.** Cubrir los duraznos picados con el azúcar, cubrir con papel film y reposar en el refrigerador por al menos 60 minutos.
- **3.** Trasladar la fruta macerada a una olla gruesa y añadir el jugo de limón, revolver con una cuchara de madera para integrar y cocinar a fuego alto hasta que comience a burbujear, retirar la espuma y mantener la cocción por unos 10 minutos o hasta obtener la textura deseada, moliendo la fruta con la cuchara hasta formar un puré.
- **4.** Envasar la mermelada aún caliente en frascos de

vidrio limpios y secos, tapar y enfriar boca abajo.  
Mantener refrigerada y reposar un par de días.

- 5. Servir la mermelada de duraznos fresca y fría como acompañamiento de [panes](#) o [postres](#).

## Recomendamos

[Mermelada de damascos](#)

[Mermelada de ciruelas](#)