

# Receta de mermelada de moras (murra) chilenas



Receta de mermelada de moras

Una sencilla receta de mermelada de moras o murra, **deliciosa, fresca y de temporada**, ideal para untar con panes dulce o salados, quesos frescos o en repostería y postres.

## Información Nutricional

Categoría: [Mermeladas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 4 horas

Cocción: 40 minutos

Raciones: A gusto

# Receta de mermelada de moras

## Ingredientes

- 1 kg de moras o murras maduras
- 1 kg de azúcar
- 1 limón

## Preparación

- **1.** Lavar muy bien las moras en agua fría retirando cualquier suciedad y estilar en un colador, depositar las moras en un bol grande y esparcir sobre ellas el azúcar, revolver suavemente con una cuchara de madera, cubrir con papel film y reposar en el refrigerador por al menos 4 horas.
- **2.** Exprimir y añadir el jugo de limón, traspasar a una olla mediana y cocinar a fuego medio por unos 40 minutos, revolviendo de vez en cuando y retirando la espuma que se forme en la superficie, cuidando de que no se suba o derrame.
- **3.** Para verificar la consistencia ideal colocar una cucharada de la mermelada sobre un plato frío, abrir una línea en el centro y confirmar que esta se mantenga separada.
- **4.** Verter la mermelada aún caliente en el interior de frascos de vidrio lavados y esterilizados, tapar y conservar en un lugar fresco y seco.
- **5.** Servir la mermelada de moras como acompañamiento de diversos tipos de panes, quesos y/o postres.

## Recomendamos

Mermelada de damascos  
Dulce de rosa mosqueta