

Receta de mermelada de murta (murtilla) chilena



Receta de mermelada de murta chilena

La mermelada de [murta](#) (murtilla) es un **delicioso producto orgánico, natural y casero** que suele ser una delicia de la temporada, elaborada con murta bien madura.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: A gusto

Receta de la mermelada de murta

Ingredientes

- 1 kg de murta
- 1 kg de azúcar blanca
- 500 ml de agua

Preparación

- 1. Lavar muy bien las murtas en agua fría retirando los tallos pero sin sacar la corona. Reservar.
- 2. En una olla antiadherente añadir las murtas lavadas, el agua, 1 taza de azúcar, cocinar y revolver constantemente a fuego muy bajo, preferentemente sobre un tostador durante unos 30 minutos o hasta que se forme un almíbar.
- 3. Agregar el resto de azúcar y revolver constantemente hasta que la cocción adquiriera una tonalidad de color café. Enfriar y opcionalmente filtrar en un colador de malla fina o un cedazo.
- 4. Verter la mermelada de murta en frascos o recipientes de vidrio limpios y esterilizados (*) y almacenar en un lugar fresco y seco
- 5. Servir la mermelada de murta acompañada de todo tipo de [panes](#) y/o galletas. Una vez abierta mantener tapada y refrigerada.

(*) Colocar las tapas y los frascos boca abajo en una olla grande con paños de cocina en el fondo para evitar golpes entre ellos, llenar la olla con agua fría y llevar a ebullición por 15 minutos. Estilar y enfriar.

Recomendamos

[Dulce de rosa mosqueta](#)

[Mermelada de damascos](#)