

Receta de mermelada de plátanos



Receta de mermelada de plátano

Una receta de mermelada de plátano **muy novedosa, fácil de hacer e ideal** para apreciar una de nuestras frutas favoritas en un nuevo nivel, el resultado valdrá la pena.

Información Nutricional

Categoría: [Mermeladas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 15 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: A gusto

Receta de mermelada de plátanos

Ingredientes

- 3 plátanos grandes y maduros
- 200 g de azúcar
- 150 ml de agua
- 1 cucharada de jugo de limón
- $\frac{1}{4}$ cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación

- **1.** Pelar los plátanos y cortar en rodajas delgadas, reservar en un bol y rociar sobre ellos el jugo de limón de forma homogénea.
- **2.** En una olla mediana añadir el agua y el azúcar, revolver con una cuchara de madera y calentar a temperatura media alta unos 5 minutos hasta que la azúcar se disuelva por completo y comience a formar un almíbar suave.
- **3.** Incorporar los plátanos y la esencia de de vainilla, subir el fuego y mantener hasta que comience a burbujear, disminuir a fuego medio bajo, revolver de vez en cuando y moler la fruta con la punta de la cuchara, mantener unos 20 minutos o hasta obtener la textura deseada, recordando que al enfriar espesará un poco mas.
- **4.** Almacenar la mermelada de plátanos en un frasco de vidrio limpio y esterilizado, mantener refrigerada hasta el momento de consumo.

Recomendamos

Dulce de mosqueta

Mermelada de mora