

Taller de Conservas

1. ESTERIZACION DE FRASCOS

Mermelada de duraznos



INGREDIENTES Y MATERIALES

- 500 gr de duraznos (pelados y sin carozo)
- 400 gr de azúcar.
- jugo de 1 limón.
- 2 frascos conserveros.
- MERMELDA SIN AZÚCAR.

Mermelada de frutillas



INGREDIENTES Y MATERIALES:

- 500GR de frutilla Limpias y cortada en cubos.
- 130 gr de tagatosa Puedes utilizar otro endulzante que equivale a 300 gr de azúcar.
- 1 cucharadita de jugo de limon (jugo limon es para que se active la pectina)
- ½ cucharadita de pectina.
- 2 frascos conserveros 500 cc.

AJO CONFITADOS



INGREDIENTES Y MATERIALES:

- 2 o 3 ajos pelados
- ½ taza agua
- 1 taza azúcar
- hojas de laurel
- Tomillo
- ¼ taza de vinagre blanco