




Recetas Cui si ne

60 minutos aprox.

500gr de Pimiento rojo

250gr de Azúcar

El zumo de  $\frac{1}{2}$  limón o 30ml de vinagre de manzana

100ml aprox. de Agua



sobre un trapo limpio y dejamos secar.

- Llenamos con la mermelada, cerramos bien con las tapaderas y sumergimos boca abajo en agua hirviendo. Dejamos 10 minutos y sacamos con cuidado de no quemarnos. Colocamos de nuevo en un trapo limpio, boca abajo y no lo movemos durante varias horas.
- Pasado este tiempo, lo almacenamos en un Tugar fresco y seco y nos aguantará unos meses. Cuando vayamos a abrir un tarro, estaremos atentos para escuchar el sonido que hace la tapadera al abrirse estando cerrado al vacío. Si ha pasado mucho tiempo desde que lo hicimos, y no lo escuchamos ese pop de la tapa, entonces el vacío no se habrá hecho bien en su momento, y es mejor desecharlo y no tomarlo.