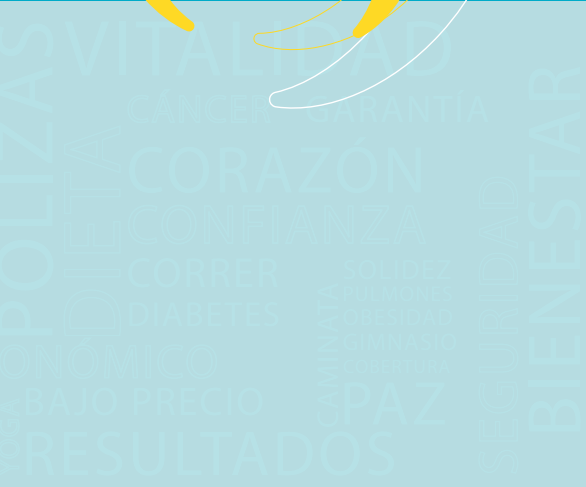


# MERMELADA LIGERA DE GROSELLAS Y JENGIBRE



## INGREDIENTES:



- Grosellas 400 g
- Azúcar 125 g
- Jengibre fresco 50 g
- Agua 50 ml

## PREPARACIÓN:

- 1** Lavamos con cuidado las grosellas y las desgranamos de las ramitas en que vienen.
- 2** Pesamos las bayas y las ponemos en el cazo en que vayamos a cocinar la mermelada. Añadimos algo menos de un tercio del peso de las grosellas en azúcar.
- 3** Añadimos el agua y ponemos el cazo al fuego. Damos unos movimientos circulares para que se integren bien los ingredientes y nos ponemos a pelar el jengibre. Es fácil hacerlo con el canto de una cuchara. Si no encontráis jengibre fresco podéis usar polvo de jengibre seco que encontraréis en el supermercado.
- 4** Picamos el jengibre pelado y lo incorporamos a la cocción con las grosellas y dejamos que el conjunto hierva durante unos veinte minutos. Lo trituramos con la batidora y lo metemos en frascos de cristal que hayamos esterilizado.