



MERMELADA DE ALBARICOQUE A LA VAINILLA

Ingredientes (para 4-5 tarros medianos):

- 1,5 kg albaricoques maduros
 - 1 limón
 - 800 g azúcar
 - 1 vaina de vainilla
-

Elaboración:

1. Lavar los albaricoques y secar bien. Retirar el hueso central y cortar en 4-6 trozos dependiendo del tamaño.
2. Abrir la vaina de vainilla longitudinalmente y raspar las semillas. Incorporar al azúcar y verter encima de los albaricoques troceados.
3. Mezclar muy bien para que el azúcar quede repartido de manera uniforme y tapar el bol con film.
4. Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente.
5. Verter en una cazuela de buen fondo y poner a fuego medio bajo hasta que comience la ebullición.
6. Bajar el fuego al mínimo, desespumar para retirar las impurezas que suben a la superficie y cocer de 15 a 20 minutos removiendo a menudo para que no se queme (sobre todo al final de la cocción).
7. Triturar completa o parcialmente (según nos gusten los trozos más o menos grandes).
8. Verificar el punto de cocción colocando una pequeña cantidad de mermelada en el centro de un plato bien frío (reservado en nevera).
9. Si la textura es demasiado líquida poner al fuego de nuevo unos minutos hasta que espese.
10. Verter en caliente en tarros esterilizados (opcional) dejando únicamente 1 cm de separación hasta el borde.



11. Cerrar bien fuerte y dejar enfriar completamente boca abajo.

12. Reservar en lugar fresco y seco y deleitarse con esta mermelada sobre una rebanada de pan, brioche o simplemente a cucharadas.

** Se pueden esterilizar los tarros previamente para una mayor conservación de la mermelada.*

** Colocar un trocito de vaina de vainilla en cada tarro (opcional).*