



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Mermelada de Xoconostle y Chile Seco

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg	Xoconostle	Pelados y picados
2	tza	Azúcar	
1	pz	Chile pasilla o guajillo seco	
1/2	tza	Jugo de limón	
1	raja	Canela	
1/2	tza	Agua	
		Utensilios:	
		Ollas de acero inoxidable	
		Cucharas de madera	
		Frascos de vidrio	
		Embudo, cucharón	
		Etiquetas	
		Guantes	
		Gorro, mandil	
		Báscula y medidor	

CEDO

#	Preparación:
1	Lavar, desinfectar, pelar y cortar en cubos pequeños (retirar semillas).
2	Hervir xoconostles con canela y licuar ligeramente .
3	Agregar en una olla gruesa xoconostle con azúcar, canela y chiles eco y cocinar a fuego bajo, revolviendo constantemente y dejar espesar, agregar el jugo de limón.
4	Cocinar hasta que alcance punto de mermelada, se debe formar una película espesa que no se corre
5	Retirar la raja de canela.
6	Verter la mermelada caliente en frascos de vidrio esterilizados dejando 1 cm de espacio.
7	Tapar y voltear boca abajo 5 minutos.
8	Guardar la mermelada fría en sus respectivos frascos. Refrigerar después de abrir
9	Nota: para mayor seguridad y duración puedes realizar un baño María durante 15 minutos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Mermelada de Flor de Bugambilia con Limón

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	tza	Flores de bugambilia	Pétalos
400	gr	Azúcar	
3/4	tza	Agua	
2	pzs	Limón	Jugo
1	raja	Canela	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar los pétalos de bugambilia con agua fría y revisar que no haya residuos.
2	Sumergir en agua con gotas de vinagre y enjuagar.
3	Colocar los pétalos en una olla con la $\frac{3}{4}$ taza de agua.
4	Agregar la rama de canela y llevar a fuego bajo por 10 minutos, sin hervir (solo es suavizar pétalos y extraer color y aroma)
5	Añadir el azúcar, el jugo y la ralladura de limón.
6	Mezclar y cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente.
7	Cocinar por 30 a 40 minutos hasta espesar.
8	Retira la rama de canela.
9	Envasar en frascos de vidrio esterilizados mientras la mezcla está caliente.

CEDO

10	Cerrar bien y voltear boca abajo por 5 minutos para hacer vacío
11	Nota: Recuerda que la mermelada espesa cuando está fría, guarda en un lugar fresco y oscuro y refrigera después de abrir.