



EEA Colonia Benítez
"Dr. Augusto G. Schulz"

MANUAL

SOBRE CONSERVACION DE

FRUTAS Y HORTALIZAS

1RA. PARTE

MODULO I:

JUGOS

JARABES

VINOS

MERMELADAS

LICORES



INDICE

JUGOS	3
JUGOS CITRICOS	3
JUGOS DE POMELOS	3
JUGOS DE MAMONES MADUROS	4
JARABES	5
JARABE DE CITRICOS	5
VINOS DE POMELOS	7
GANCIA	7
LEMONCELLO	7
MERMELADAS	8
LA FRUTA	8
LA PECTINA	8
EL ACIDO	9
EL AZUCAR	9
PUNTO	9
CONSEJOS IMPORTANTES EN LA PREPARACION DE MERMELADAS	10
MERMELADA DE MANGOS	10
MERMELADA DE POMELOS (cáscara y pulpa)	11
MERMELADA DE POMELOS (pulpa)	11
MERMELADA AMERICANA	12
MEMELADA DE CITRICOS	12
MERMELADA DE ZAPALLO O CALABAZA	13
MERMELADA DE ZANAHORIAS	13
MERMELADA DE TOMATES	13
MERMELADA DE MANDARINAS	14
MERMELADA DE DURAZNOS	14
MERNELADA DE GUAYABAS	15
MERMELADA DE GUAYABAS	15
MERMELADA DE NARANZAS CONGELADAS	16
MERMELADA DE MORAS	16
MERMELADA DE FRUTILLAS	17
MERMELADA DE MANGOS	17
LICORES	18
LICOR DE MENTA	18
LICOR DE NISPOLAS (fruto del níspero)	18
LICOR DE MANDARINAS	19
LICOR DE QUINOTOS	19
LICOR DE NARANJAS	20
LICOR DE LIMONES	20
LICOR DE BANANAS	21
LICOR DE ANANA	21
LICOR DE DURAZNOS	22
LICOR DE FRUTILLAS	22
BIBLIOGRAFÍA	23

JUGOS

Es el zumo extraído de distintas frutas

Los jugos de frutas, con o sin azúcar, se pueden conservar por mucho tiempo, esterilizando el producto o usando productos químicos.

JUGO CITRICOS

Ingredientes:

- Naranjas dulces o agrias, limones, limas, pomelos
- Benzoato de sodio o ácido salicílico (1 gramo por litro)

Preparación:

- Exprimir la fruta
- Colar el jugo
- Disolver el benzoato de sodio o el ácido salicílico en un poco de jugo
- Agregarlo a la mezcla
- Envasar en botellas de virio, bien limpias
- Tapar inmediatamente con corchos nuevos
- Si emplea corchos usados, se deben lacrar o parafinar

Nota: si desea, puede agregar al jugo 150 gr de azúcar por litro.



JUGO DE POMELOS

Ingredientes

Jugo de pomelo (colado): 1 litro

Preparación:

- Envasar el jugo
- Tapar el frasco
- Esterilizar: 25 minutos los frascos de 1 kg
20 minutos los frascos de ½ kg

(de igual manera puede conservarse jugo de naranjas, mandarinas y limones. Para mejorar el sabor puede agregarse un poco de azúcar).

Para que no tenga gusto a cocido proceder así:

- Calentar el producto envasado a 70°C
- Mantener esa temperatura durante 20 a 25 minutos
- Dejar enfriar

JUGO DE MAMONES MADUROS

Ingredientes:

1 kg de mamones maduros
1 ½ litros de agua
300 gramos de azúcar
½ taza e jugo de limón
½ taza de jugo de naranja

Preparación

Pelar los mamones maduros
Licuarlos con el agua
Agregar los jugos de limón y naranja
Colar
Colocar en un recipiente y cuando se calienta recién agregar el azúcar
Hervir durante 10 minutos
Envasar en frascos previamente esterilizados
Esterilizar durante 10 minutos



JARABES

Son los jugos convenientemente endulzados (600 gramos de azúcar por litro de jugo)

JARABE DE CITRICOS

Ingredientes:

Jugos de pomelo, naranja, lima, limón, mandarina
600 g de azúcar por litro de jugo

Preparación

Exprimir la fruta

Colar el jugo

Agregar los 600 g de azúcar

Mezclar muy bien. Si es necesario, entibiar

Envasar

Tapar y esterilizar



VINOS DE POMELOS

INGREDIENTES	VINO DULCE	SEMI-DULCE
Jugo de pomelo	6,5 litros	10 litros
Agua	2,5 litros	4 litros
Azúcar	3.750 gramos	4 kg
Metabisulfito de potasio	2 gramos	2 gramos
Fosfato de amonio	2 gramos	2 gramos

INGREDIENTES	VINO SECO	OPORTO
Jugo de pomelo	10 litros	10 litros
Agua	4 litros	-
Azúcar	2 kg	4 kg
Metabisulfito de potasio	2 gramos	2 gramos
Fosfato de amonio	2 gramos	-

Preparación

Mezclar el agua con el azúcar

Agregar el jugo de pomelo colado

Disolver el Metabisulfito de potasio y el Fosfato de amonio con un poco de agua fría y agregar a la mezcla anterior

Revolver bien

Llenar las damajuanas hasta el borde

Taparlas con un género para que no entren insectos ni polvo

Dejar en reposo hasta que termine de fermentar y se asiente (controlar de vez en cuando, limpiando el cuello de la damajuana)

Pasarlo a otra damajuana mediante una manguera fina, para que no pase la borra

Dejar descansar aproximadamente un mes hasta que se asiente y cristalice

Envasar en botellas limpias y tapar con corchos nuevos hervidos

Dejar cristalizar

Para preparar el vino Oporto, mezclar los tres ingredientes y dejar fermentar



GANCIA

Ingredientes

750 cm³ de alcohol puro
900 g de azúcar
Cáscaras de 6 naranjas
12 clavos de olor
Agua necesaria



Preparación

Para 5 litros, preparar una damajuana dentro de las que colocará:

Las cáscaras de naranja picadas, el alcohol, los clavos de olor y el azúcar

Completar con agua hasta el cuello de la damajuana

Dejar en reposo 1 mes, con movimientos de volteo todos los días, para mezclar bien los sabores

Cumplido ese tiempo, colar en botellas de vidrio o plástico

Servir bien frío con agua o soda

LEMONCELLO

Ingredientes

Cáscaras de 8 limones
600 cm³ de alcohol
800 g de azúcar
1 litro de agua

Preparación

Pelar los limones y colocar las cáscaras en alcohol

Dejar macerar 30 días

Preparar el almíbar, hervir 10 minutos, dejar enfriar y filtrar

Agregar a la preparación anterior

Dejar nuevamente en maceración 30 días

Filtrar muy bien y colocarlo en una botella

Tomarlo bien helado



MERMELADAS

Es la confitura en la cual la solución azucarada se encuentra mezclada íntimamente con el fruto. Se dice también que una mermelada es una “jalea clara, en la cual se encuentran en suspensión trozos de frutas o cáscaras o trozos de hortalizas”.

La preparación de mermeladas es una forma muy importante de conservar frutas. Una mermelada de calidad debe:

- ✚ Conservar sin alterar
- ✚ Tener buena transparencia
- ✚ Tener color brillante
- ✚ Gelatinizar bien
- ✚ Tener el sabor de la fruta

Para una buena mermelada necesitamos:

- ✚ Frutas
- ✚ Pectina
- ✚ Acido
- ✚ Azúcar



LA FRUTA

Es lo primero que debemos considerar. Debe ser fresca. No se logra buena mermelada con frutas excesivamente maduras.

LA PECTINA

La fruta es capaz de gelatinizar cuando se hierva con azúcar, porque contiene en sus tejidos “pectina”, que es una sustancia natural semejante a la goma. Es necesaria en las mermeladas para una buena gelatinización.

La pectina se extrae más fácilmente cuando la fruta no está del todo madura.

No todas las frutas tienen suficiente pectina como para obtener una buena mermelada bien gelatinizada.

También se pueden mezclar frutas ricas y pobres en pectina. Por ej.: calabazas y ciruelas, zanahorias y pomelo.

EL ACIDO

Es también muy importante, no sólo porque ayuda a la extracción de la pectina, sino porque es esencial para:

- ✚ Gelatinizar bien
- ✚ Dar brillo a la mermelada
- ✚ Mejorar el sabor
- ✚ Impedir la cristalización

Si la fruta que se emplea para mermelada necesita el agregado de ácido, debe añadirse antes de cocer el fruto, porque ayuda a la extracción de pectina.

Para aportar ácido se puede usar: limón, pomelo, ácido cítrico, ácido tartárico (cuatro cucharadas de jugo de limón equivalen a una cucharadita al ras de ácido cítrico).

EL AZUCAR

El azúcar juega un papel muy importante en la preparación de mermeladas y a él se deben las propiedades de conservación.

Resultará una pobre gelatinización si tiene demasiado o muy poco azúcar. Mediante el azúcar se obtiene:

- ✚ Buena conservación
- ✚ Buena gelatinización
- ✚ Buen sabor

Al usar glucosa se mejora el gusto de las mermeladas y no resultan empalagosas. La proporción es el 10 por ciento del azúcar, es decir:

$$2 \text{ kg de azúcar} = 200 \text{ gramos de glucosa}$$

Además, la glucosa es anticristalizante y abrillantadora.

PUNTO

Las MERMELADAS y DULCES están a punto cuando tienen 67 grados "Brix", o bien cuando la temperatura alcanza 105°C o cuando con 3 kg de azúcar se obtienen 5 kg de dulce.

Prácticamente, se puede comprobar colocando una pequeña porción en un platito frío y seco; si la gelatinización se presenta enseguida, la mermelada está a punto.

CONSEJOS IMPORTANTES EN LA PREPARACIÓN DE MERMELODAS

- Las frutas que necesitan ablandamiento se deben hervir a fuego lento, antes de añadir el azúcar.
- Para que una mermelada obtenga un buen punto de gelatinización, es necesario que el ácido, la pectina, el azúcar y las frutas estén en las proporciones correctas.
- No debe añadirse el azúcar hasta que la fruta esté bien cocida y deshecha.
- La sobre cocción con el azúcar oscurece la mermelada y altera el sabor fresco de la fruta. Además, se obtiene una mermelada pegajosa.
- Debe sacarse la espuma cuando la mermelada esté terminada, usando una espumadera mojada.



MERMELADA DE MANGOS

Ingredientes

1 kg de pasta de mango
800 g de azúcar
1 litro de agua
Jugo de limón

Preparación

Pelar los mangos
Sacar la pulpa y hacer un puré
Agregar el agua y llevar a hervir
Pasar por tamiz
Agregar el azúcar y el jugo de limón
Llevar a fuego nuevamente hasta que tome punto

MERMELADA DE POMELOS (cáscara y pulpa)

Ingredientes

Cáscara de pomelos (1/2 kg)
Pulpa de pomelos (1 kg)
Azúcar 800 g
Clavos de olor 2 ó 3

Preparación

Lavar los pomelos
Sacar finamente la cáscara amarilla
Sacar la parte blanca
Hervir la parte blanca en agua durante 5 minutos
Cambiar el agua y volver a hervir 5 minutos
Pasar por agua fría
Cortarlas en fina juliana o tritarlas
Separar la pulpa del hollejo
Mezclar la pulpa, la parte cortada, el azúcar y los clavos de olor
Llevar al fuego y dejar hervir hasta obtener el punto
(el color debe ser dorado y no muy oscuro)



MERMELADA DE POMELOS (pulpa)

Ingredientes

Pulpa de pomelos 1 kg
Azúcar 800 gramos
Clavo de olor 2 ó 3 clavos

Preparación

Lavar los pomelos
Pelarlos sacando toda la parte blanca
Separar la pulpa del hollejo
Mezclar el azúcar, la pulpa y los clavos de olor
Llevar al fuego y dejar hervir hasta obtener el punto

MERMELADA AMERICANA

Ingredientes

Naranjas dulces 1 kg
Pomelos 1 kg
Limonos 1 kg
Agua
Azúcar

Preparación

Lavar y pelar las frutas
Cortarlas y exprimir el jugo
Cortar las frutas en tiras finitas (juliana)
Mezclar el jugo y las cáscaras cortadas
Pesar la mezcla
Agregar agua, tres veces más que la mezcla
Dejar reposar 24 horas
Hervir hasta que esté casi blanda
Agregar el azúcar, por cada kg de mezcla 800 g de azúcar
Dejar hervir hasta obtener el punto



MERMELADA DE CITRICOS

Ingredientes

Naranjas amargas 12
Naranjas dulces 3
Limonos 3
Agua
Azúcar

Preparación

Lavar y pelar las frutas
Cortarlas por la mitad
Exprimir las para obtener el jugo
Cortar las frutas en fina juliana
Colocar en la cacerola las cáscaras cortadas
Agregar bastante agua
Hervir a fuego lento durante 2 horas
Pesar y agregar, por cada kg, 800 gr de azúcar
Dejar hervir hasta obtener el punto

MERMELADA DE ZAPALLO O CALABAZA

Ingredientes

Zapallo 1 kg (limpio, sin cáscara y sin semillas)
Azúcar 700 g
Jugo de limón
Agua ½ litro
Vainilla a gusto



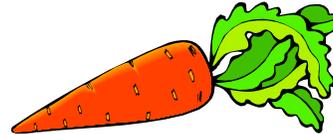
Preparación

Hervir el zapallo o calabaza en el agua
Pasar por tamiz o trituradora, juntamente con el agua en que hirvió
Mezclar el puré de zapallo o calabaza, el jugo de limón, la vainilla y el azúcar
Llevar a fuego y dejar hervir revolviendo constantemente hasta que esté a punto

MERMELADA DE ZANAHORIAS

Ingredientes

Zanahorias 1 kg
Agua ½ litro
Jugo de pomelos o naranjas ½ litro
Azúcar 800 g



Preparación

Lavar y pelar las zanahorias
Hervirlas hasta que estén tiernas
Ecurrirlas
Pasarlas por cedazo o trituradora
Agregar el jugo de pomelo y el azúcar
Hervir hasta que tome el punto

MERMELADA DE TOMATES

Ingredientes

Tomates maduros 1 kg (limpios, sin cáscaras y sin semillas)
Azúcar 500 g
Jugo de 1 limón o naranja

Preparación

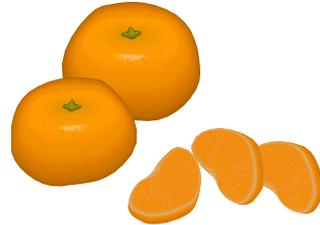
Lavar los tomates
Pelarlos pasándolos primero por agua hirviendo y luego por agua fría
Cortar los tomates en trozos y sacar las semillas
Pesarlos y mezclarlos con el azúcar
Agregar el jugo de limón
Llevar al fuego hasta obtener el punto



MERMELADA DE MANDARINAS

Ingredientes

Mandarinas 1 kg
Limón 1
Azúcar 700 g
Agua 1 litro



Preparación

Lavar bien las mandarinas y el limón
Partirlos por la mitad, sacar y reservar el jugo
Quitar las semillas
Cortar las cáscaras en fina juliana
Poner las cáscaras junto con el agua y el jugo de limón en una cacerola al fuego
Dejar hervir hasta que las cascaritas estén casi blandas
Agregar el jugo de mandarinas, el azúcar y las semillas previamente colocadas en una telita
Dejar hervir hasta que esté a punto

MERMELADA DE DURAZNOS

Ingredientes

Duraznos maduros 1 kg
Azúcar 700 g
Jugo de limón

Preparación

Pelar los duraznos
Sacarles los carozos
Deshacer la pulpa con un tenedor o pasarlos por la tritadora
Colocar en la cacerola los duraznos, el jugo de limón y el azúcar
Llevar al fuego y dejar hervir hasta que esté a punto



MERMELADA DE GUAYABAS

Ingredientes

Guayabas 1 kg
Azúcar 600 g
Vainilla

Preparación

Lavar las guayabas y trozarlas
Pasarlas por la tritadora
Colocar en una cacerola el puré de guayabas y el azúcar
Colocar al fuego hasta que esté a punto.



MERMELADA DE GUAYABAS

Ingredientes

Guayabas sanas y maduras
65 a 75% de azúcar
Agua cantidad suficiente

Preparación

Lavar las guayabas y secarlas
Pelarlas y pesarlas
Retirar las semillas de los casquitos
Colocarlos en un recipiente agregando 1 litro de agua por cada kg de casquitos
Cocinar 20 minutos
En recipiente aparte, hervir las semillas en 1 litro de agua por kg de semilla
Hervir los casquitos y pasar por tamiz o tritadora
Dado el alto contenido de pectina, agregar la mitad del líquido en el que hirieron las semillas, previamente colado
Agregar el azúcar
Llevar al fuego nuevamente hasta concentrar la preparación
Una vez obtenido el punto, envasar en caliente en frascos secos
Llevar a esterilizar durante 15 minutos

MERMELADA DE NARANJAS CONGELADAS

Ingredientes

Naranjas maduras 2
Azúcar 700 g
Agua 2 litros
Vainilla

Preparación

Lavar y pelar las naranjas y partirlas por la mitad
Retirar las semillas y partes blancas
Congelar las naranjas
Rallarlas
Colocar en un recipiente las naranjas ralladas, agua, azúcar, vainilla
Llevar al fuego hasta tener punto de jalea
Espumar para que no tenga sabor amargo



MERMELADA DE MORAS

Ingredientes

Moras sanas y maduras 1 kg
Azúcar 750 g
Vainilla
Manzanas ácidas, si fuera necesario

Preparación

Lavar las frutas, evitando las verdes o excesivamente maduras
Eliminar los pedúnculos
Llevar a cocinar a fuego moderado
Adicionar el total de azúcar calculado, mezclando bien
Continuar la cocción hasta alcanzar el punto
Al retirar, agregar la vainilla
Envasar en caliente en frascos secos
Llevar a esterilizar durante 10 minutos

Nota

Si le faltara consistencia a la mermelada, usar como gelificante puré de manzanas (hasta 10% del peso de la fruta)

MERMELADA DE FRUTILLAS

Ingredientes

Frutillas maduras 1 kg
Azúcar 750 g
Manzanas ácidas (si fuera necesario)
Vainilla

Preparación

Lavar bien las frutas
Eliminar los pedúnculos
Pesar
Llevar a cocción a fuego moderado
Adicionar el total de azúcar calculado y mezclar bien
Continuar la cocción hasta concentrar (105°C)
Envasar en caliente, en frascos de vidrio limpios y secos
Esterilizar a baño maría durante 15 minutos



Nota: En caso de faltar consistencia a la mermelada, utilizar como gelificante puré de manzanas, hasta un 10% del peso de la frutilla.

MERMELADA DE MANGOS

Ingredientes

Mangos maduros, sanos y limpios
Azúcar 650 gramos por kg de pulpa
Limón medio por kg de pulpa
Agua necesaria



Preparación

Lavar los mangos, secarlos y trozar en gajos. Pesarlos
Colocar la fruta en un recipiente con agua y hervir a fuego moderado 8 minutos para el blanqueado. Esta operación desactiva las eximas que producen oxidación (oscurecimiento)
Retirar la pulpa y agregar un 30-40% de agua
Hervir a fuego lento durante 20 minutos
Una vez ablandados los trozos de fruta, triturarlos o tamizarlos
Añadir el jugo de limón
Incorporar el azúcar en TRES etapas
Concentrar la preparación hasta que tome punto (105°C o 67° Bx)
Obtenido el punto, envasar en caliente en frascos secos
Tapar los frascos, colocando unos minutos boca abajo para que el espacio libre del frasco tome la misma temperatura, para asegurar la conservación. Esterilizar los frascos durante 20 minutos

LICORES

Bebidas alcohólicas azucaradas, agradables a todos los paladares. Se toma después de las comidas, por ser muy digestivos, en virtud de sus esencias y de la alta concentración de azúcar.

LICOR DE MENTA

Ingredientes

Menta fresca 80 g
Alcohol puro $\frac{1}{4}$ litro (250 cm³)
Azúcar $\frac{1}{2}$ kg
Agua $\frac{1}{2}$ litro

Preparación

Lavar bien las hojas de menta
Poner en un frasco con el alcohol
Cerrar herméticamente
Dejar en maceración 8 días
Poner el azúcar con el agua a hervir hasta obtener el almíbar
Mezclar con el alcohol
Filtrar y dejar reposar unos días



LICOR DE NISPOLAS (frutos del níspero)

Ingredientes

Níspolas 1,5 kg
Alcohol fino o puro $\frac{1}{4}$ litro (250 cm³)
Azúcar 400 g
Agua $\frac{1}{2}$ litro

Preparación

Lavar bien las níspolas y ponerlas en un frasco boca ancha, agregándole alcohol hasta que queden cubiertas
Tapar herméticamente
Dejar así durante 6 meses
Pasado ese tiempo, preparar el almíbar
Cuando esté frío, agregarlo a las níspolas
Mezclar y guardar para servir, con la fruta adentro

LICOR DE MANDARINAS

Ingredientes

Alcohol fino o puro ¼ litro (250 cm³)
Cáscaras de 6 mandarinas
Azúcar 600 g
Agua ½ litro
Vainilla a gusto

Preparación

Raspar bien las cáscaras del lado interno
Ponerlas en alcohol durante 5 días
Al quinto día, probar si el alcohol tomó gusto a mandarinas y se volvió amarillo
Preparar el almíbar hirviendo el azúcar con el agua
Dejarlo enfriar y agregarle el alcohol, revolviendo bien hasta que se unan y filtrar
Guardar en botellas



LICOR DE QUINOTOS

Ingredientes

Quinotos 1 kg
Azúcar ½ kg
Alcohol fino o puro ½ litro
Agua 1,5 litros
Vainilla a gusto

Preparación

Poner los quinotos en remojo durante una noche
Hervirlos en otra agua limpia
Dejar enfriar y pincharlos uno por uno con un palito
Preparar almíbar con el azúcar y el agua
Agregar la vainilla y los quinotos
Hervir durante 10 minutos
Dejar enfriar
Agregar el alcohol y dejar así durante 7 días en frasco cerrado herméticamente
Filtrar y embotellar

LICOR DE NARANJAS

Ingredientes

Naranjas (de color intenso) 2
Alcohol fino o puro $\frac{1}{4}$ litro (250 cm³)
Agua $\frac{1}{2}$ litro
Azúcar 600 g

Preparación

Pelar las naranjas sacando la parte de color
Colocar las cáscaras en el alcohol y dejarlas durante 6 días en frasco tapado herméticamente
Preparar almíbar y dejar enfriar
Agregar el alcohol
Revolver bien hasta que se una
Filtrar y colocar en botellas bien tapadas

Nota

Para que este licor salga cristalino, agregar el almíbar al alcohol y raspar bien las cáscaras para sacarles todo el blanco



LICOR DE LIMONES

Ingredientes

Limón (de cáscara bien amarilla) 1
Alcohol fino o puro $\frac{1}{4}$ litro (250 cm³)
Azúcar $\frac{1}{2}$ kg
Agua 600 cm³

Preparación

Poner en frasco de boca ancha la cáscara de limón y el alcohol
Dejar macerar durante 8 días
Preparar el almíbar hirviendo en una cacerola el agua y el azúcar
Retirar del fuego y dejar enfriar
Incorporar al alcohol el almíbar
Mezclar, filtrar y embotellar

LICOR DE BANANAS

Ingredientes

Cáscaras de 5 ó 6 bananas
Alcohol fino o puro $\frac{1}{4}$ litro (250 cm³)
Azúcar fina $\frac{1}{2}$ kg
Agua $\frac{1}{2}$ litro

Preparación

Preparar almíbar con el azúcar y el agua, hirviendo 10 minutos
Dejar enfriar
Cortar en trocitos las cáscaras de banana
Ponerlas en un frasco de boca ancha y cierre hermético
Agregar el alcohol
Tapar el frasco y dejar en maceración 8 días
Agregar el almíbar
Filtrar y embotellar



LICOR DE ANANA

Ingredientes

Ananás bien maduros $\frac{1}{4}$ kg (250 cm³)
Alcohol fino 1 litro
Azúcar 1,5 kg
Colorante vegetal (amarillo o verde) unas gotas

Preparación

Machacar lo mejor posible la fruta y mezclarla con el alcohol
Dejar en maceración en un frasco de vidrio durante diez días (bien tapado)
Preparar almíbar con el azúcar y el agua
Dejarlo enfriar
Volcar en el recipiente donde está la fruta, junto con las gotas de colorante
Filtrar y envasar

LICOR DE DURAZNOS

Ingredientes

Alcohol puro 500 cm³
Duraznos amarillos (de carozo pegado) 3 docenas
Azúcar 900 g



Preparación

En un recipiente de vidrio de boca ancha poner el alcohol
Agregarle los duraznos pelados y cortados en trozos
Partir y romper los carozos de 3 duraznos y agregarlos al alcohol
Tapar el recipiente y dejar así 30 días
Pasado ese tiempo preparar almíbar con el azúcar y el agua
Dejar enfriar y agregar al alcohol con las frutas
Colar, separar los trocitos de duraznos y agregar al licor que se guardará en frascos

LICOR DE FRUTILLAS

Ingredientes

Frutillas (bien maduras) ½ kg
Azúcar fino ½ kg
Agua ½ litro
Alcohol puro ½ litro



Preparación

Lavar bien las frutillas
Dejarlas secar y quitarles el tronquito
Poner las frutillas en un frasco de boca ancha
Agregarles el alcohol
Colocar el azúcar en una cacerola junto con el agua y hervir 10 minutos
Retirar y dejar enfriar
Mezclar el almíbar con las frutillas y el alcohol
Filtrar y embotellar

BIBLIOGRAFIA

BLOCKET, Máximo F. MEI, Américo y otros. "Manual de conservación de frutas y hortalizas". Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, 1969.

BOGADO, Lidia. "Conservas: elaboración artesanal". Actualización. CECAIN INTA EEA El Colorado, Formosa. 1993.

DE MICHELIS, Antonio. "Conservación de frutas y hortalizas. Convenio INTA-CORFO. INTA EEA Bariloche, Chubut. 1994.

EPAGRI, "Industrialização caseira Frutas e Verduras" CETRE – Florianópolis (Brasil). 1994.

IBAÑEZ, Zunilda. Apuntes personales. CECAIN INTA EEA Colonia Benítez, Chaco. 1993.

ORBEGOZO, Yolanda M. de. "Conservas". INTA AER Laguna Blanca, Formosa. 1971

Este material ha sido elaborado por la Extensionista Zunilda Ibáñez
zibane@correo.inta.gov.ar
EEA Colonia Benítez "Dr. Augusto G. Schulz",
Centro Regional Chaco-Formosa

COMUNICACIONES EEA Colonia Benítez
Julia R. Jardon
Cecilia I. Gauna
comunich@correo.inta.gov.ar

Febrero 2010