

Como hacer melocotón en almíbar casero PDF

El melocotón en almíbar es una explosión de sabor que puedes disfrutar en desayunos, cientos de postres o incluso acompañando a alguna comida. ¿Y lo mejor de todo? Puedes hacerla en casa con ingredientes simples y frescos. Yo utilizo los melocotones que caen del árbol al suelo y están dañados o a medio comer por algún bicho goloso.



Ingredientes y utensilios

Como verás, los ingredientes son muy básicos, lo realmente necesario son los recipientes de trabajo para que quede bien.

Ingredientes:

2 kg de melocotones

100 g de azúcar por cada kg de melocotón

Utensilios:

Cazuela

Espátula de madera

Tarros de cristal

Batidora

Olla express

Receta del melocotón en almíbar

Ya conocemos todo lo necesario para empezar a elaborar el melocotón en almíbar, ahora voy a ir ordenando los pasos que debemos dar para que quede una receta exquisita.

1º

Primero limpiamos los melocotones con ayuda de un colador y agua, para eliminar restos de polvo, tierra y demás sustancias que puedan ensuciar la preciada carne. Tras ello, los vamos pelando, para quitar el hueso y las partes podridas o deterioradas.

2º

Seguidamente, introducimos nuestros trozos de melocotón en una cazuela normal y lo ponemos a fuego medio, en la escala de mi cocina va del 1 al 9, el fuego medio sería el 6.

3º

Ahora hay que añadir el azúcar al melocotón, este aparte de endulzarlas, funciona como conservante natural para que no se estropee la conserva. Añadiré 200 g de azúcar para los 2 kg de melocotón que tengo, no me gusta excederme con el azúcar porque el melocotón ya es muy dulce de por sí. Tapo la cazuela y espero una hora a que se haga.

4º

Para saber si está hecho, miramos si ha sacado jugo y se ha medio desecho el melocotón. Siendo así, ya tenemos el MELOCOTÓN EN ALMÍBAR hecho, apagamos el fuego y podemos hacer la conserva del melocotón en almíbar.



5º

Vamos rellenando tarros de cristal con melocotón en almíbar, estos tienen que quedar llenos hasta arriba, dejando un dedo de espacio entre el almíbar y la tapa. Cerramos los botes apretando fuerte con la mano y en caso de que haya quedado algún tarro a medio llenar, digamos que... ya tienes degustación de melocotón para esta semana jeje

6º

El siguiente paso es hacer los tarros al baño maría, es un extra para asegurar que la conserva queda bien sellada para todo el año.

7º

Los tarros que estén llenos, los depositamos dentro de una olla express, añado agua hasta rellenar un poco más de la mitad de los botes. Cierro la olla y pongo el fuego al máximo, en mi caso al 9, cuando se levante la válvula de la olla bajo el fuego al 3 y lo dejo haciéndose 5 minutos. Tras este tiempo apago el fuego y dejo que se enfríe la olla antes de abrirla.

Una vez abrimos la olla, esperamos que los tarros estén fríos y podemos dar por terminada la elaboración de la conserva, ya la podemos almacenar.

Con que podemos comer las conservas de melocotón en almíbar

Los usos que se le pueden dar al melocotón en almíbar en las comidas que hacemos día a día son múltiples, algunas ideas son las siguientes:

Se puede mezclar con ensaladas, por ejemplo en la de garbanzos queda estupenda esa mezcla de dulce y saldo.

Mezclando un yogur natural, griego o una cuajada con el melocotón en almíbar, no te hará falta endulzarlo con nada más.

La variedad de tartas a las que se le puede añadir melocotón en almíbar es inmensa, algunos ejemplos son la de queso, de hojaldre, de galletas...

Y por supuesto, solo a cucharadas está la mar de bueno ;)

Has llegado al final de la receta adiós y hasta pronto [querid@ usuari@](#)