



## CONSERVAS

ELABORÓ: ELISA MORENO

### Título: mermelada de uva

#### Ingredientes:

- 250g de pulpa de uva
- 60 g de azúcar
- jugo de limón

### Procedimiento:

1. En una olla, hervir la pulpa de uva con azúcar y jugo de limón.
2. Permanecerá en el fuego hasta obtener la consistencia deseada.
3. Dejar enfriar.
4. Envasar en un frasco de vidrio, previamente esterilizado.



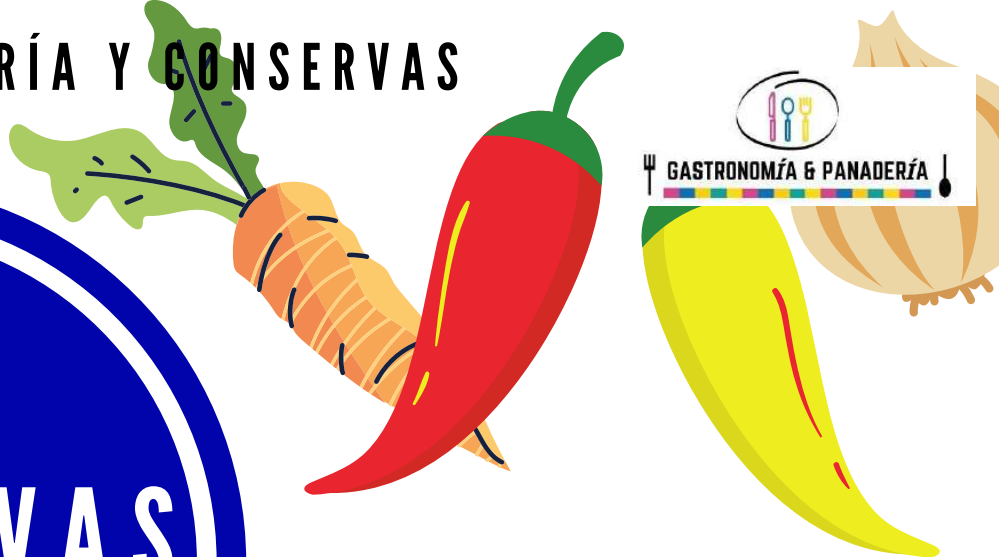
• Revisa el sabor natural de la fruta antes de agregar azúcar.

• Trabaja con frutos de temporada para reducir costo de insumos.



## CONSERVAS

ELABORÓ: ELISA MORENO



### Título: Chiles en vinagre

#### Ingredientes:

- C/N Aceite vegetal
- 1/2 Cebolla en juliana
- 1 Zanahoria en juliana
- 8 Chiles jalapeños
- 3 Hojas de laurel
- 2 Dientes de ajo pelados
- 3 Pimientas gorda
- C/N Sal
- 1 1/2 Taza de agua
- 1/2 Taza de vinagre

### Procedimiento:

1. En una olla calentar el aceite y agregar la cebolla.
2. Incorporar la zanahoria y los chiles jalapeños.
3. Añadir las hojas de laurel, ajo, pimienta y sal.
4. Agregar agua y vinagre, dejar hervir por 15 minutos.
5. Dejar enfriar.
6. Envasar en un frasco de vidrio, previamente esterilizado.