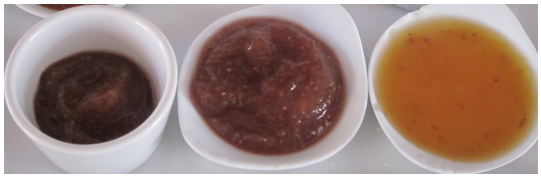

T

Tenemos tantos higos chumbos en la temporada de verano que no sabíamos qué hacer con ellos. Me daba pena ver cómo se iban pudriendo y al mismo tiempo veía algunos de nuestros huéspedes que enloquecían de gusto cuando se servían higos chumbos fresquitos en el desayuno. Decidí hacer mermelada . La primera prueba que hice fue un desastyre : me molestaba encontrame las pepitas en la mermelada, sabía demasiado dulce y era demasiado líquida. Fui haciendo distintas pruebas y ahora hacemos una mermelada muy rica (¡eso dicen nuestros huéspedes !- aunque puede que sea por educación porque todos son muy educados-)

Os paso nuestra receta de higos chumbos que probablemente es más vieja que la humanidad

Ingredientes:

1 kilo de higos chumbos pelado (pelar los higos es lo más rollo de esta mermelada , yo utilizo guantes o cuchillo y tenedor)

1/2 kilo de manzana madura de cualquier tipo

2 limones mediano

1/kilo de azucar

MODO DE HACER

los higos pelados se ponen a cocer con la manzana pelada y los dos limones cortados en cuartos y SIN PELAR, se añade el azucau. Se deja a fuego muy lento aproximadamente una hora. Se retira uno de los limones y se tritura el resto de los ingrediente con una batidora incluyendo la cáscara del otro limón.Se cuela esta crema de frutas y se mete en botes de cristal previamente esterilizados.

Dejamos hervir una hora al baño maría si no vamos a cosumir inmediatamente.

Funadamental quitar las pepitas!!!