

## Mermelada de ciruela

Viernes 22 de mayo de 2020

Durante el confinamiento, he aprendido a convertir cualquier desgracia en oportunidad, el día de hoy pedí la fruta de la semana y al llegar mi pedido, las ciruelas llegaron aplastadas, la chica me ofreció no cobrarlas pues era su culpa, mi conciencia me dictó que las pagaré aunque mi coraje no desapareció. Saqué de la bolsa las ciruelas, las lavé y solo logré salvar como 150 gramos del kg. que originalmente pedí. En ese momento tenía dos opciones, tirar las aplastadas o buscar cómo aprovecharlas. Encontré una receta para hacer mermelada, estoy en espera de que se enfríe para poder untarla en un pan tostado mmmm. El aprendizaje fue que la decisión de hacer mi día llevadero es mía, pues pude enojarme y perder mi fruta y el dinero, o transformarla en una rica y nutritiva mermelada.

Les comparto la receta, por si se animan a prepararla:

### Ingredientes:

1 kg de ciruelas rojas

2 tazas de azúcar

El jugo de 1 limón

En caso de ser necesario 100 ml. de agua



**Paso No. 1** Lavar con agua y jabón perfectamente las ciruelas. Una vez lavadas, ábrelas por la mitad para retirar los huesos, se deben cortar en trozos pequeños sin pelarlas, esto con el fin de que absorban mejor el azúcar y se cocinen más rápido.

**Paso No. 2** Colocamos en una olla mediana las ciruelas troceadas, añadimos el azúcar y el jugo de limón, mezclamos bien, tapamos la olla y dejamos reposar 2 horas en el refrigerador.

**Paso No. 3** Pasado el tiempo, sacar la olla del refrigerador y ponerla a calentar a fuego medio. Deberás mover la mermelada de vez en cuando para evitar que se peguen o quemen las ciruelas. Puede tardar alrededor de 35 a 45 minutos. Si consideras que es muy espesa puedes añadir los 100 ml. de agua. Sabrás que está lista cuando tenga el espesor deseado.

**Paso 4.** Una vez terminada la mermelada, puedes guardarla en algún frasco de vidrio, previamente esterilizado. Debido a que no contiene conservadores, su durabilidad será de aproximadamente 2 semanas.