

# Mermelada de albaricoque de Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 12 '
- 3 '
- 4



## Modo express

1. Lavar bien los albaricoques quitarles el hueso, partiéndolos por la mitad y girando cada parte en sentido opuesto.
2. Poner los albaricoques en la cubeta de Chef Plus Induction y cubrirlos con agua. Añadir el zumo de medio limón, el azúcar y poner agua hasta que casi esté cubierto (si os pasáis con el agua tardaréis más rato en conseguir una buena textura) y mezclar bien los ingredientes.
3. Programar el Menú A fuego lento 3horas, a 98º. Remover de vez en cuando y sacar la espuma que vaya saliendo.
4. Cuando la mermelada esté espesa (el tiempo dependerá de los ingredientes introducidos), se cancela el programa y se pone la mermelada en tarros esterilizados que se cerrarán al baño maría. En mi caso, como me pasé con el agua tardé casi 3h en hacer la mermelada.

5. La parte positiva es que el albaricoque se deshizo con la mezcla, poquito a poco, y no hizo falta triturar. Si cuando la mermelada tiene la textura deseada hay trozos, se pueden triturar.