

CEREZAS AL NATURAL



Para 6 frascos tamaño común de mermelada

Ingredientes

- 1 ½ kg de cerezas
- 300 g de azúcar
- 1 litro de agua
- Cascara de 1 limón (opcional)
- Colorante vegetal rojo apto para repostería (opcional)

Preparación

Se eligen las cerezas que estén en buen estado, se lavan y se les retira el cabo con cuidado.

Colocar en una cacerola, el azúcar, el agua y la cáscara de limón en trozos.

Llevar la mezcla al fuego y revolver con cuchara de madera, hasta que los cristales de azúcar se hayan disueltos. Dejar que rompa el hervor.

Cuando el almíbar este hirviendo, agregar una pequeña cantidad de colorante, colocar las cerezas y escaldarlas durante 1 o 2 minutos.

Pasado este tiempo, retirar la preparación del fuego y envasar las cerezas y el almíbar cuidando que el líquido llegue hasta el borde del frasco.

Tapar los frascos y acomodarlos en una olla con agua bien caliente, para ponerlos a hervir a baño María.

Cuando el agua rompa el hervor, mirar la hora y controlar. Los frascos chicos (½ kg) deben hervir durante 20 minutos y los grandes (1 kg) deben hervir 25 minutos.

Pasado el tiempo se deben retirar los frascos de la olla y dejarlos enfriar.



Por mayor información dirigirse a:

AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL VILLA REGINA

20 de Junio y Los Arrayanes, Villa Regina, RN.

Tel: (0298) 446-1127

www.inta.gob.ar/altovalle



COMO HACER *Cerezas* EN CONSERVA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle
AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL VILLA REGINA



CEREZAS AL MARRASQUINO



Para 2 frascos tamaño común de mermelada

Ingredientes

- 500 g de cerezas
- 300 g de azúcar
- 200 cc de agua
- Colorante vegetal rojo apto para repostería (opcional)
- Licor de marrasquino para esta opción: ½ copita

Preparación

Se eligen las cerezas que estén en buen estado, se lavan, se les retira el cabo con cuidado y se descarozan.

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola, llevar la mezcla al fuego y revolver con cuchara de madera, hasta que los cristales de azúcar se hayan disuelto. Dejar que rompa el hervor.

Agregar las cerezas, bajar el fuego y seguir cocinando hasta que estén tiernas (no deben perder su forma).

Retirarlas con una espumadera, escurriéndolas bien y acomodarlas en los frascos, cuidando que queden bien juntas.

Agregar al almíbar el colorante y el licor, llevar al fuego y hervir por 2 minutos más.

Cubrir las cerezas con el almíbar, asegurándose que filtre bien en todos los rincones, sin que quede aire. El líquido debe llegar hasta el borde del frasco.

Tapar los frascos y acomodarlos en una olla con agua bien caliente, para ponerlos a hervir a baño María.

Cuando el agua rompa el hervor, mirar la hora y controlar.

Los frascos chicos (½ kg) deben hervir durante 20 minutos y los grandes (1 kg) deben hervir 25 minutos.

Pasado el tiempo se deben retirar los frascos de la olla y dejarlos enfriar.

CEREZAS EN ALMÍBAR



Ingredientes

- 1 Kg de cerezas
- 600 g de azúcar
- Agua, cantidad necesaria

Preparación

Se eligen las cerezas que estén en buen estado, se lavan, se les retira el cabo con cuidado y se descarozan.

Es importante que el proceso de retirar los carozos se realice sobre un recipiente para poder aprovechar el jugo que vaya saliendo.

Colocar las cerezas con su jugo en una cacerola, añadir todo el azúcar y remover muy bien para que se mezcle todo.

Añadir el agua justa hasta cubrir todo el conjunto. Es importante no excederse en el agregado de agua para obtener un buen resultado.

Llevar la cacerola al fuego suave de 20 a 30 minutos, una vez transcurrido el tiempo, retirarla del calor.

Envasar todo el producto (incluyendo el líquido) en caliente.

