

Dulce de ciruelas

Ingredientes:

Ciruelas

Azúcar 800 gramos por cada kilo de ciruelas

Una taza de agua por cada kilo de ciruelas

Preparación:

Lavar las ciruelas y cortarlas en trozos, quitando los carozos, poniéndolas en una olla. Incorporar el azúcar y el agua. Dejarla reposar una hora. Durante ese tiempo parte del azúcar se habrá licuado.

Poner a hervir hasta que tome consistencia de dulce espeso. Para ver si el dulce ya está listo, se toma un poquito con una cuchara y se pone en un plato. Se deja enfriar. Si se "separa" significa que todavía hay que seguir cocinando.

Esta receta también puede usarse para otras frutas. En caso de no ser frutas ácidas conviene agregar el jugo de limón esto evita que el azúcar se cristalice.

Dulce de melón ó sandías

Ingredientes:

Uno o varios melones ó sandías

Azúcar en cantidad necesaria

Agua en cantidad necesaria

Un vasito de licor

Preparación:

Cortar la fruta seleccionada por el medio, a lo largo. Quitar las semillas. Cortar en cascós. Eliminar la cáscara y cortar la pulpa en trozos más o menos regulares.

Pesar esta pulpa, medir la mitad de este peso en azúcar. Colocar en un recipiente de vidrio capas de pulpa alternadas con azúcar. Dejar macerar al menos 12 horas.

Volcar todo en una olla, agregando 200 ml de agua por cada kilo de azúcar usado. Poner a cocinar. Una vez que rompe el hervor, espumar la superficie y continuar la cocción lentamente, removiendo con una cuchara de madera para evitar que se pegue. Cocinar durante 3 ó 4 horas.

Una vez que el dulce tiene la consistencia deseada, agregar el vaso de licor y seguir cocinando durante 15 minutos.

Jalea de Uvas

Ingredientes:

Uvas 2 kilos

Azúcar 1 kilo

Medio limón

Preparación:

Cocinar, revolviendo para evitar que se peguen, las uvas sin agua durante una hora. Esto hará que la pulpa se separe del hollejo y de las semillas y se deshaga. Pasar por un colador para separar los hollejos y las semillas. Agregar el azúcar y el limón cortado en rodajas muy finitas. Cocinar a fuego lento hasta que esté a punto.

Para verificar si la jalea está a punto, se deberá sacar un poco con una cuchara y dejar caer una gota sobre un plato. Si la jalea queda unida y se endurece, está a punto, si por el contrario ésta se desparrama, se debe seguir la cocción a fuego lento.