

Receta sana de mermelada picante



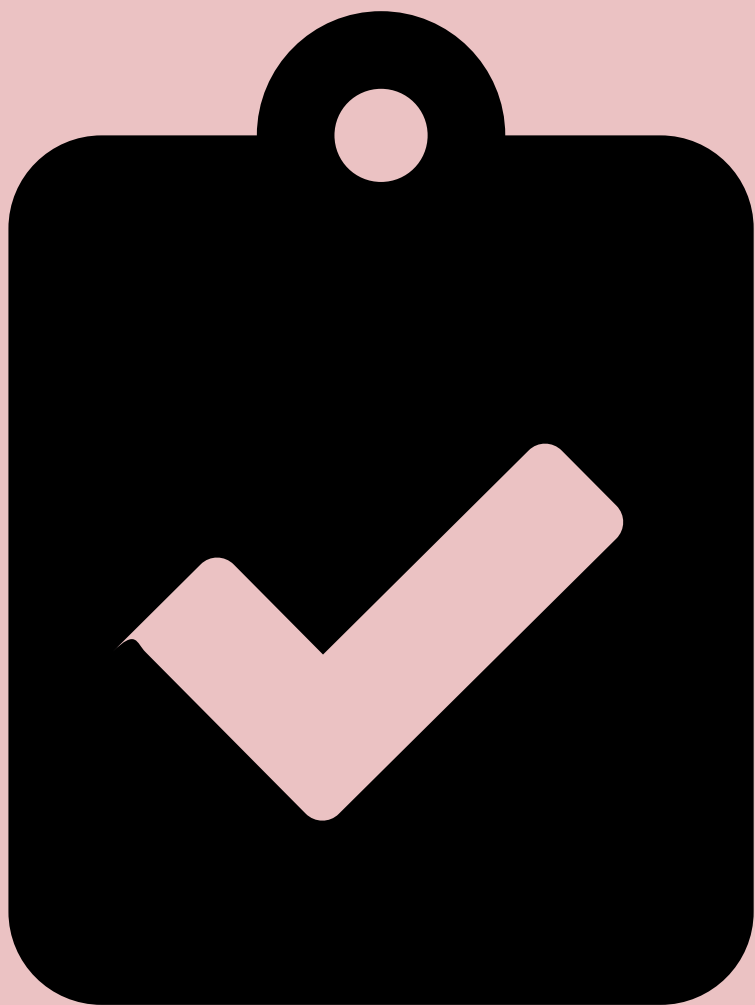
MERMELADA DE CHILE DULCE PICANTE

Como adicto confeso un adicto a la guindilla, necesitaba un desayuno dulce y picante, por eso pensé en que **quería una mermelada picante con sabores dulces y ácidos.**

La forma de endulzar esta mermelada de chile picante son las manzanas, porque ayudan a cuajar un poco la mermelada sin necesidad de utilizar demasiada azúcar.

El sabor que predomina en esta mermelada es el del chile. No es una mermelada poco picante, esta mermelada de chile picante es dulce y muy picante.

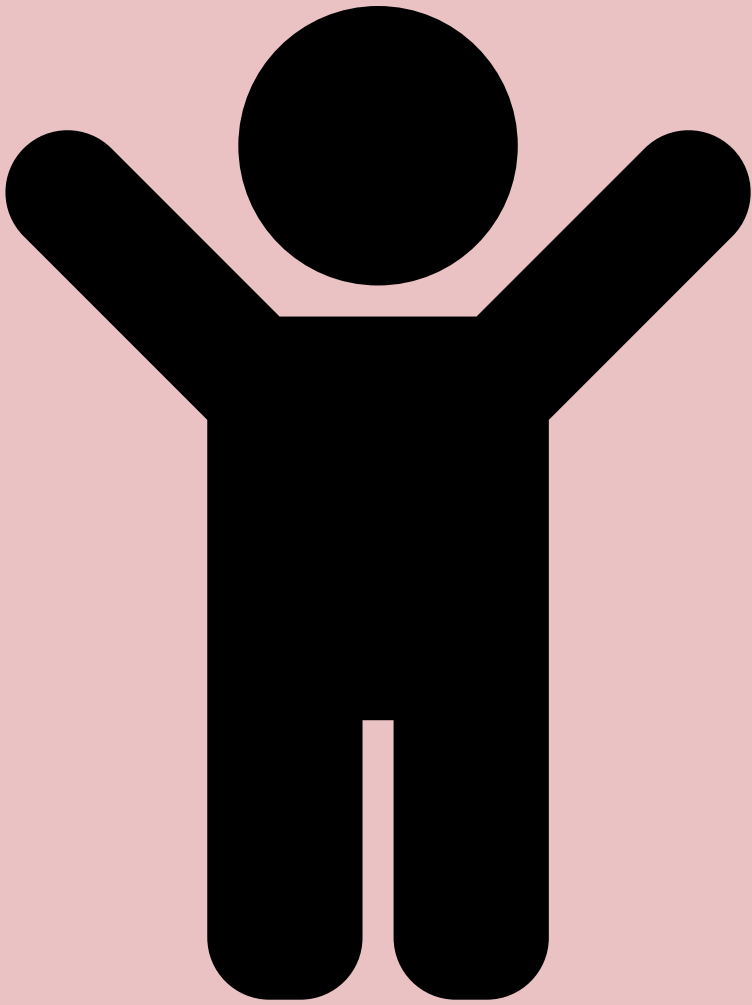
Sobre la receta



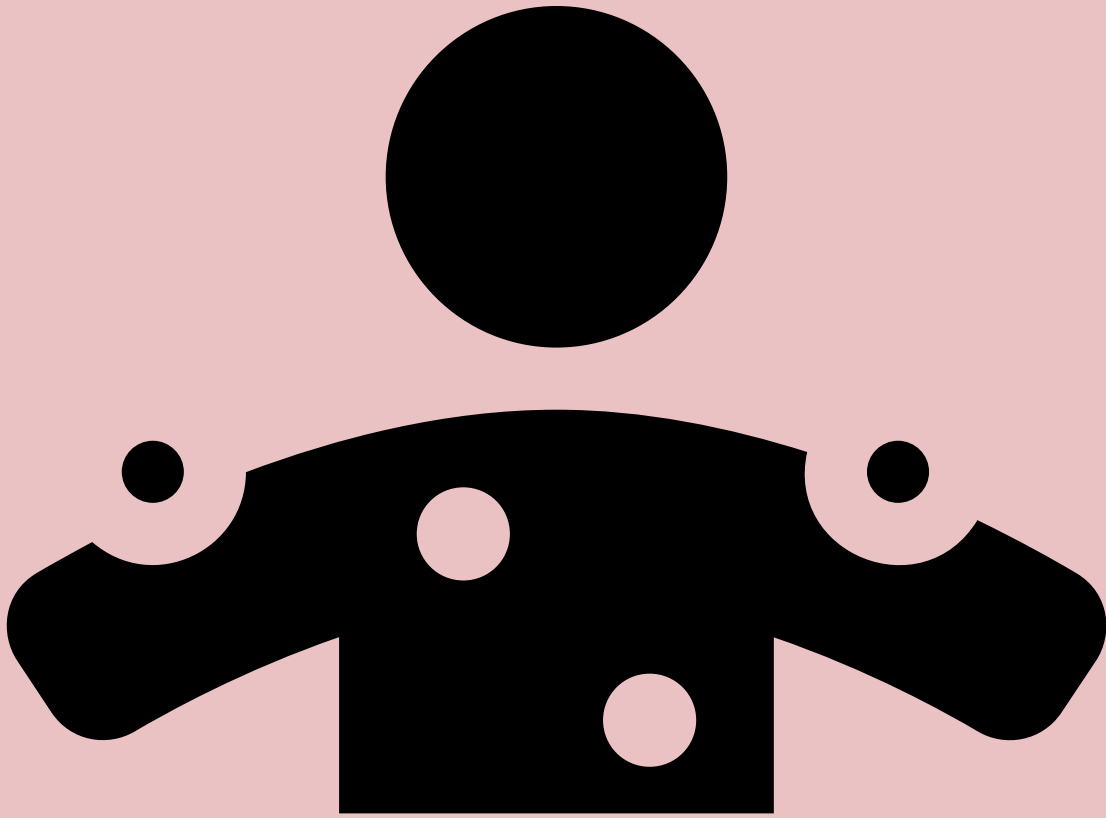
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 50 minutos



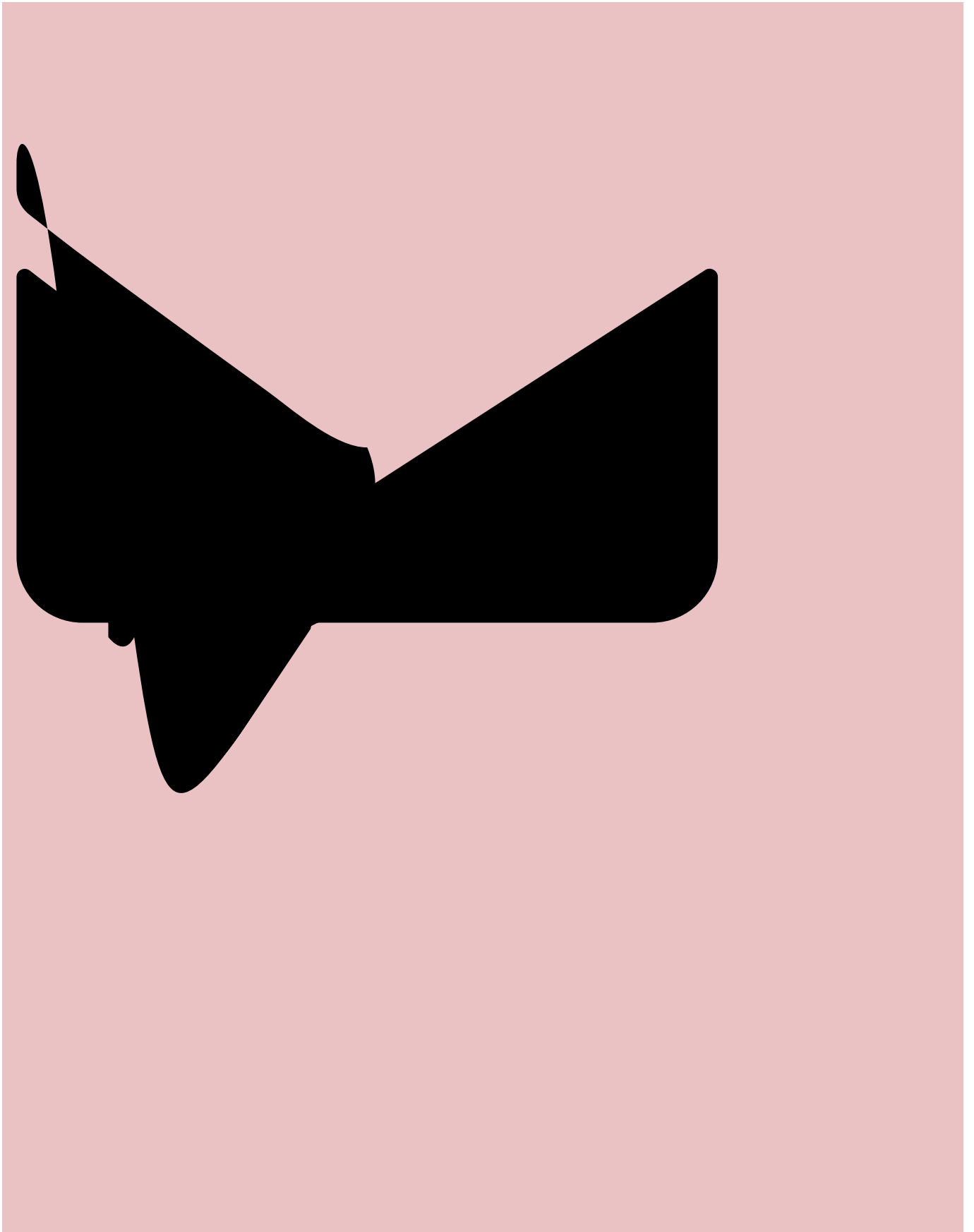
Comensales: Es un condimento, **ración de 4**



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 400 g de chiles rojos de los dulces del super (quitar el tallo)
- 2 [chiles scotch bonnet](#) sin tallo (puedes substituirlo por chile serrano o [jalapeño rojo](#))
- 4 manzanas granny smith (peladas y sin corazón)
- 60 g de jengibre fresco (pelado y picado)
- 6 dientes de ajo
- 400 g de azúcar granulado, puedes reducir esta cantidad
- 300 ml de [vinagre de sidra de manzana](#)

Elabora paso a paso, tu mermelada picante de chiles

1. Pon los chiles, las manzanas, el jengibre de raíz y el ajo **en el bol de un procesador de alimentos**. Pulsa hasta que todo se haya picado **en trozos pequeños**. Ten cuidado de **no batir demasiado**, no hagas de la mezcla puré .
2. **Pon la mezcla** de chile en una **cacerola** grande de fondo grueso **junto con el azúcar y el vinagre** de sidra de manzana. Poner la cacerola en el fuego **a temperatura media** y calentarla suavemente **hasta que el azúcar se haya disuelto**.
3. Aumente el fuego y **llévelo a ebullición**, retirando la espuma de la parte superior.
4. Reduzca el fuego y **deje cocer la mermelada durante 45 minutos**, removiendo el cazo de vez en cuando para evitar que se pegue.
5. Al cabo de 45 minutos, **la mermelada picante habrá espesado** y se habrá vuelto pegajosa. Si no es así, cocínala durante 5 minutos más.
6. Retira la mermelada del fuego y **deja que se enfríe** en tarros esterilizados. Cubre la parte superior de la mermelada con un disco de papel encerado y cerrar con la

tapa.

7. Aparta los tarros **para que se enfríen por completo** y da un último giro a las tapas para asegurarte de que están bien puestas.
8. Guardar los tarros en un lugar fresco, oscuro y seco hasta que se vayan a utilizar.

TRUCOS

Los tarros cerrados pueden conservarse en un lugar fresco, oscuro y seco hasta un año.

Una vez abiertos, los tarros deben guardarse en el frigorífico y utilizarse en el plazo de un mes.

¿Cómo de picante es esta receta?

No se trata de una mermelada de chile normal, que se pueda untar en un sándwich, por lo que no será del gusto de todos. La mayoría de las mermeladas de chile más suaves contienen ingredientes como pimientos rojos asados y tomates para equilibrar el picante del chile. En esta mermelada de chile picante no hay tales ingredientes.

Se trata de una mermelada de chile dulce y picante que **debe utilizarse con moderación**.

Si no quieres tanto picante y **quieres rebajarlo**, puedes **añadir a la receta 1 tomate rojo maduro** y reducir a 1 o solo medio los chiles Scotch Bonnet.

Bondades de la mermelada

Es una elaboración **muy versátil**; esta mermelada de chile

picante, consumida con moderación, **pega muy bien con el queso**, puedes servirla como acompañamiento en cualquier tabla de quesos, también puedes **comerla sola o con algún fiambre** (pavo, jamón York...).

Es un gran **regalo perfecto** para aquellos **amigos a los que les gusta el picante** tanto como a ti. No es tan fácil encontrarla hecha y menos que tenga un alto grado de picante.

No contiene gluten ni productos lácteos, por lo que es apta para una **dieta vegana**.

Si quieres comprar mermelada picante puedes hacerlo en Amazon

[Mermelada De Guindillas Muy Picante Fattoria De...](#)

[☐Ver precio ☐](#)

[Mermelada De Guindillas Muy Picante Fattoria De...](#)

[Ver precio](#)

[Mermelada de Chilli 235 g, Mackays. Adecuado para...](#)

[Ver precio](#)

**¿Te gusta cocinar comida picante caseras?
Encuentra todo tipo de recetas**



Start search



Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

