Tecnología Doméstica PROFECO

COSTO APROXIMADO POR KILO $60.00

# Ate de guayaba

## INGREDIENTES:

- 1 kilo de guayaba lavada, desinfectada y sin rabo.
- 3 ½ tazas de azúcar (700 g)
- 1/2 taza de agua (125 ml)
- 1 ½ cucharada de pectina* (20 g)
- El jugo de 1 ½ limón (9 g)

* Se consigue en tiendas de materias primas.

## PROCEDIMIENTO:

1. Pon a calentar el agua en la cacerola y coloca las guayabas. Déjalas a fuego bajo por 10 minutos.
2. Una vez que las guayabas se hayan suavizado, muélelas y cuélalas sobre la cacerola para quitar los restos de las cáscaras y las semillas. Usa un aplastador.
3. Pon el fuego alto y agrega tres tazas de azúcar y el jugo de limón. Es importante agitar en todo momento para evitar que se pegue y se queme.
4. Mezcla la pectina con el azúcar restante y añádela. Agita hasta que se incorpore.
5. Vierte en un refractario y cubre con manta de cielo. El ate se deja reposar por aproximadamente tres días en un lugar fresco y seco para que cuaje

Rendimiento: **1 kg** • Tiempo de preparación: **1. 5 horas (y 3 días de reposo)** • Caducidad: **6 meses**

| Conservación: | Caducidad: | Beneficio: |
|---|---|---|
| El ate se debe conservar bien tapado en refrigerador. | El ate tiene una vida útil de seis meses. Si notas que cambia su coloración o le crece moho (terciopelo o algodón) deséchalo de inmediato. | Al elaborar esta tecnología obtendrás un ahorro de por lo menos 23 %. |