Piña en almíbar

Ingredientes

- 1 piña
- 1 l de agua purificada o hervida
- 2½ tazas de azúcar morena
- ¼ de cucharadita de ácido cítrico* (lo puedes sustituir por el jugo de ½ limón)
- 1 pastilla de vitamina C de 500 mg hecha polvo (ácido ascórbico)**

Utensilios

- Tabla de picar
- Cuchillo
- Cacerola de 3.5 l
- Cuchara de cocina
- Cuchara cafetera
- 2 frascos de 500 ml con tapa y esterilizados

Procedimiento

1. Pela la piña y córtala en rebanadas de 1 cm de grosor aproximadamente, quita el corazón de cada rebanada y córtalas en trozos pequeños.
2. Pon a calentar el litro de agua en la cacerola. Agrega la vitamina C, el ácido cítrico y el azúcar. Agita con la cuchara de cocina y deja hervir hasta que espese.
3. Baja la flama, agrega la fruta y deja hervir por 5 minutos a fuego lento.
4. Coloca la fruta en los frascos, procurando que no quede muy apretada. Enseguida vierte el almíbar hasta un centímetro antes de la boca del frasco. Tapa enseguida y asegura firmemente la tapa
5. Pon los frascos de cabeza durante 5 minutos.

Tiempo de elaboración: 1 hora
Porciones: 8
kcal por porción: 297
Caducidad: 1 año
Conservación: Una vez abierta manténla en refrigeración.
Costo promedio: $73

*Se consigue en tiendas de materias primas.
**Se consigue en farmacias.

Consulta de información: 21 al 25 de noviembre del 2022 / Ciudad de México y Área Metropolitana.