



MERMELADA DE ARÁNDANOS



3 porciones



20 min.

Ingredientes

250 gr de arándanos Osom
50 gr de zumo de limón
140 gr de azúcar
100 gr de zumo de naranja

25 gr de jengibre
20 gr hierbabuena

Paso 1

En una olla vierte la mitad de los arándanos OSOM, zumo de naranja, zumo de limón, azúcar, y jengibre previamente pelado y rallado. Cocina la mezcla a fuego suave revolviendo de vez en cuando.

Paso 2

Cuando los arándanos se hayan abierto y la mezcla este cogiendo un color rojo, incorpora la otra mitad de los arándanos OSOM y la hierbabuena picada finamente. Sigue cocinando y revolviendo de vez en cuando hasta que notes que la mezcla de arándanos y otros ingredientes, se vea mucho más viscosa y opaca.

Paso 3

Y, por último, ¡es hora de probar esta asombrosa receta y dejarse sorprender por el increíble sabor de OSOM!



Algunos Tips “Osom” para ti!

¡Con una cuchara puedes pelar el jengibre mucho más rápido! Solo tienes que raspar suavemente y verás lo simple que es.

Si notas que la mermelada tiene una textura más espesa, agrega un poco de agua e incorpora bien.

¡Al igual que los arándanos, el limón y la naranja juegan un papel muy importante! Gracias a estos dos ingredientes junto con el azúcar, van a hacer que tu mermelada dure por mucho más tiempo y sepa igual de genial que el primer día.