Dulce de Damascos, Vainilla y Romero

POR OSVALDO GROSS

Dulce de Damascos Vainilla y Romero

INGREDIENTES

- 1 kg de damascos maduros o peras o manzanas o membrillos
- 750 g de azúcar orgánico Chango
- 1 vaina de vainilla
- 1 ramita de romero fresco o tomillo
- 1 limón
- opcional: 1 cucharita de pectina en polvo

PREPARACION

Lavar y pelar los damascos - Cortarlos por la mitad y reservar los carozos - Debemos tener 1 kg de fruta sin carozos - Poner los damascos en un bowl de vidrio junto con el azúcar Chango, la vaina de vainilla abierta longitudinalmente y la ramita de romero - Juntar todos los carozos y colocarlos dentro de una gasa y atar las puntas - Unir al bowl - Pelar el limón a vivo y retirar los gajos - Agregar a las frutas - Tapar y dejar reposar en heladera durante un período de 12 horas - Pasado este tiempo, poner todo en una cacerola de fondo grueso y cocinar a fuego medio - Revolver con cuchara de madera y con una espumadera retirar la espuma que se forma en la superficie - Cuando deje de espumar, verificar el punto y retirar el romero - Inmediatamente sacar los carozos - Subir la temperatura a fuego vivo y cocinar hasta lograr la densidad adecuada – La consistencia podemos medirla poniendo el dulce en un plato y haciéndolo correr - Recuerden que siempre el dulce se espesa más al enfriarse - Antes de envasar la mermelada, esterilizar los frascos y tapas en agua hirviendo y dejar que se sequen bien - Envasar el dulce mientras está caliente – Poner primero una tapa de papel manteca rociado con alcohol - Luego colocar la tapa a rosca y poner boca abajo muchas horas hasta que enfríen bien.

Opcional: una manera de lograr más rápido el dulce, es agregar una cucharita de pectina en polvo al azúcar al inicio, este agente gelificante hará más consistente el dulce.