

## MERMELADA DE LEPISTA NUDA

**Autora: Almudena Erasun Rubio**



### Ingredientes

- Para 1 kilo de *Lepista nuda*
- 600 o 700 grms., de azúcar. (Depende de lo goloso que sea cada uno, hay que tener en cuenta que es una seta un poco dulzona)
- El zumo de medio limón.
- Canela en rama (aproximadamente. 4 o 5 cm.)
- Tener preparados los botes para la conserva (hay que esterilizarlos previamente)

### Preparación

1. Picar muy fina la *Lepista*.
2. En la cacerola que se vaya a hacer poner la *Lepista* y cubrirla con el azúcar; dejar reposar así durante 1- 2 horas para que suelte el agua.
3. Poner al fuego, añadiendo el zumo del medio limón y el trocito de canela, (no quitar el agua que suelta).
4. Remover de vez en cuando, aproximadamente se tarda 40 o 50 minutos; pasado ese tiempo sacar un tercio de la mermelada para pasarla por la Minipimer (Depende de cada persona la textura que se quiera dar).
5. Mezclarlo todo.
6. Llenar los botes (mejor en caliente) y ponerlos al “baño de maría” totalmente cubiertos durante 30 minutos, no sacarlos del agua hasta que estos estén fríos.

El caso es que con *Cantharellus lutescens* tampoco queda mal.