

# MERMELADA DE NARANJA, UCHUVA Y ROMERO

## Ingredientes:

Rinde: 1 mermelada

- 2 unidades de naranja
- 1/2 taza de uchucas
- 3 cdas de Natuvia Granulado
- 1 cda de fécula de maíz
- 2 cdas de agua
- 1/4 taza de jugo de limón
- 2 ramitas de romero

## Preparación:

1. Pelá las naranjas y sacá los gajos lo más limpios posibles.
2. Colocá los gajos en la olla a fuego medio, las uchucas, el jugo de limón y el romero. Cociná por unos 5 minutos, siempre removiendo.
3. Mientras está en hervor, añadí la fécula de maíz con el agua previamente mezclados. Dejá al fuego, 2 a 3 minutos o hasta que se vea el espesor deseado. Recordá que la consistencia cuando está caliente es más líquida y cuando enfría espesa más.
4. Acompañá con quesos o pan.