

# Jalea de violetas con manzana (receta 1)

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4424>

Fecha de publicación: 07/04/2015

Cantidad: 2 tarros de aprox. 200 ml    Preparación: 60 min    Cocción: 30 + 20 min

## Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	1 kg		de manzanas Granny Smith de cultivo ecológico
	1 litro		de agua
	300 gr (aprox.)		de azúcar blanco granulado
1/2			limón (el jugo)
	25 gr (aprox.)		de violetas recién recolectadas (sin tallo)

## Preparación

- Preparar el «agua de manzanas»:
  - Lavar las manzanas con abundante agua, sacar los rabitos, cortarlas a cuartos y cortar cada cuarto en un par de trozos.
  - Poner las manzanas a hervir en una olla alta con un litro de agua. Cuando levante el hervor, calcular entre 20 y 30 minutos, hasta que las manzanas empiecen a ablandarse.
  - Retirar la olla del fuego y recuperar el agua a través de un colador chino sin prensar las manzanas. Dejar que el líquido se cuele durante unas horas (idealmente, durante toda una noche). De esta forma se consigue una jalea más transparente.
- Pesar el agua de manzanas. Si se han recuperado más de 600 gr, ponerla al fuego de vuelta y dejar reducir hasta alcanzar dicho peso.
- Añadir al agua de manzanas la mitad de su peso en azúcar (300 gr) y el jugo de medio limón. Ponerlo al fuego y, cuando levante el hervor, añadir las violetas.
- Dejar hervir el almíbar sin parar de remover hasta que adquiera la consistencia de jalea. Este punto llega cuando, al levantar la cuchara de madera, las últimas gotas tienen cierta consistencia y cuando las burbujas tienen más apariencia de frito que de hervor. En un termómetro de cocina se puede comprobar que la temperatura está alrededor de los 104-105 °C. Y la densidad de la jalea es de unos 32 grados Baumé.
- Envasar la jalea en tarros y dejar que enfríe completamente antes de poner la tapa. Mientras se enfría, remover las flores para que queden bien distribuidas en la jalea. Esterilizar los tarros durante 10 minutos al baño maría (con un par de dedos de agua por encima de la tapa).
- Conservar la jalea en un lugar oscuro y fresco.

## Jalea de violetas (receta 2)

Cantidad: 2 tarros de aprox. 200 ml   Preparación: 20 min   Cocción: 5 min

### Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	25 gr		de violetas recién recolectadas (sin tallo)
	300 ml (aprox.)		de agua
	300 gr (aprox.)		de azúcar blanco granulado
1/2			limón (el jugo)
	1,5 gr		de agar-agar (a razón de 4 gr por litro de infusión)
	5 gr		de violetas recién recolectadas (sin tallo)

### Preparación

#### El primer día:

1. Preparar la infusión de violetas:
  - Poner las violetas en un tarro de vidrio. Fijarse en el volumen que ocupan en el tarro y llenarlo con agua hirviendo hasta el nivel ocupado por las violetas antes de que se escaldaran y se encogieran.
  - Tapar el tarro para evitar que se volatilice el aroma y dejar que hagan una infusión durante entre 12 y 24 horas en un lugar oscuro y fresco.

#### El segundo día:

1. Colar la infusión de violetas en un cazo. Exprimir bien las flores para sacar toda la sustancia.
2. Pesar la infusión y añadir la misma cantidad de azúcar. Reservar una pequeña cantidad de azúcar (unos 20 gr) para mezclar con el agar-agar.
3. Poner el líquido con el azúcar al fuego y levantar el hervor. Añadir la mezcla de azúcar con agar-agar y remover bien.
4. Dejar que hierva durante 5 minutos a fuego suave. El último minuto, añadir las violetas reservadas (unos 5 gr.).
5. Envasar la jalea en tarros de vidrio y dejar que enfríe completamente antes de poner la tapa y esterilizar los tarros durante 10 minutos al baño maría (con un par de dedos de agua por encima de la tapa).
6. Conservar la jalea en un lugar oscuro y fresco.

