

CONFITURA DE GERDS**Recepta del restaurant Borda Raubert (La Massana - Andorra)**

	<u>Ingredients</u>
1 Kg	gerds
1 Kg	sucre

- Barrejar les gerds amb el sucre i deixar-ho macerar 3 hores.
- Abocar el contingut en una cassola i afegir-hi el suc de llimona.
- Deixar-ho bullir durant 5 minuts.
- Colar i reservar les more.
- Tornem el líquid al foc i deixar-h bullir 5 minuts.
- Després hi tornem a posar les more i h fem bullir tot junt durant 5 minuts.
- Tornem a colar i reservar les more.
- Tornem el líquid al foc i deixar-h bullir 5 minuts.
- Hi tornem a posar les more i deixar bullir 5 minuts.
- Escumar.
- Omplir els pots.
- Hem de tenir preparats uns pots i tapes esterilitzades. Com que en farem pocs pots podem optar per fer el buit posant-los de cap per avall u cop plens.