



## INGREDIENTES

2 tazas de fresas picadas • 1 cucharadita de extracto de vainilla • 2 cucharaditas de vinagre balsámico • 1 cucharada de miel de maple • 3 cucharadas de chía

## PREPARACIÓN

En una cacerola a fuego medio, coloca las fresas, vainilla, vinagre balsámico y miel de maple. Deja que hierva por un momento, baja la flama y permite que se cocine por 10 minutos. La mezcla se hará espesa.

En lo que cocinas, ve machacando la fruta hasta que alcance tu consistencia deseada. Una vez que la mezcla está espesa, retira la cacerola del fuego, añade las semillas de chía y mezcla bien.

Para una mermelada más suave, licúala y permite que la mermelada repose por, al menos, 5 minutos. Refrigera la mermelada por 1 hora o durante toda la noche para tener una consistencia más espesa.

Guarda en un frasco de cristal sin olor y puede durarte hasta 2 semanas.

*¡Disfruta!*