

Carne de Membrillo



Ingredientes

- 1 o 2 kilos de membrillos
- 1 o 2 kilos de azúcar (en la receta se especifica cuánta se necesita)

Descripción

Pela los membrillos y quítale la parte del centro blanca del corazón y las pepitas y córtalos en trozos pequeños.

Pon los trozos de membrillo en una olla con suficiente agua como para cubrirlos y cocinarlos a fuego medio hasta que estén blandos (aproximadamente 35 minutos), para saber cuándo están bien cocidos pincha con un palillo de madera y cuando entre con mucha facilidad estarán listos.

Una vez cocidos, retira del fuego, escurre el agua y pasa los trozos membrillos por un pasapuré o un procesador de alimentos para obtener una mezcla suave y homogénea.

Pesa la mezcla obtenida y añádele la misma cantidad de azúcar durante la cocción. Vuelve a colocar la mezcla en una olla y cocina a fuego bajo, agregando de a poco el azúcar y removiendo constantemente con una cuchara de madera durante unos 10 o 15 minutos. A mayor tiempo de cocción a fuego bajo, mayor consistencia del dulce.

Una vez que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada y se desprege fácilmente del fondo de la olla, viértela en moldes previamente engrasados o forrados con papel film. Tapa bien el molde y deja la carne de membrillo en el frigorífico durante 24 horas para que adquiera una buena consistencia. Luego podrás desmoldar y disfrutar de tu carne de membrillo casera.