

Receta de Dulce De Membrillo Casero

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta de un fruto que es exclusivo del otoño, se trata del Membrillo, que ya desde la antigüedad era utilizado por griegos y romanos que fueron los que lo trajeron a España, lo podéis tomar crudo o con miel pero así cocinado está muy rico y con queso fresco, es una delicia este **Dulce de Membrillo Casero**.

Ingredientes

- Membrillos (un kilo)
- Azúcar (un kilo)
- Limón (uno, opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los membrillos y secarlos
2. Cortar en trozos quitándoles lo duro del corazón
3. Cocer en bastante agua, y cuando estén tiernos, sacar y dejar enfriar, quitar la piel y pesarlo
4. En una cacerola poner el limón sin piel y los trozos de membrillo, echar el azúcar la misma cantidad que pesen los membrillos ya cocidos
5. Ponerlo a fuego lento y remover constantemente hasta que quede muy espeso
6. Triturar con la batidora y poner en un molde con tapa, dejar que se enfríe y meter al frigorífico y listo, ya podéis disfrutar de este rico postre de otoño.