

Creador: Aurea Peque



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Sin lactosa

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si queréis para que salga más ligero podéis poner 250 de azúcar y 4 grs. de agar agar para que espese.

Descripción:

Estamos en temporada de membrillos y es buen momento para hacer este tan famoso dulce de membrillo que gusta a todos y es muy versátil en la cocina tanto para tomar solo, con queso, para hacer alguna tarta o cualquier otro postre, también para acompañar recetas saladas en alguna salsa por ejemplo una salsa para el solomillo de cerdo o para la caza. El membrillo es el fruto del membrillero, árbol de la familia de las Rosáceas que alcanza unos 4 metros de altura. Esta familia incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por regiones templadas de todo el mundo. Las principales frutas europeas, además del rosál, pertenecen a esta gran familia.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 MEMBRILLOS MADUROS con piel y sin pepitas
- 1 Limón sin piel y sin pepitas
- 400 Azúcar

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos 30 segundos y velocidad progresiva 5-10. Bajamos los restos del vaso y la tapa hacia las cuchillas con una espátula.

Paso 2

Programamos 30 minutos 100 ° velocidad 5 cuando falten 10 minutos retiramos el cubilete y ponemos el cestillo para que no salpique y así evapora el agua y se carameliza.

Paso 3

Ponemos la mezcla en un molde y dejamos que se enfríe totalmente en un sitio fresco y estará listo para degustar. Ummmm con queso es una delicia espero que os guste. Receta muy fácil, rápida y económica

