

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Remover continuamente y sin parar en ningún momento de la cocción del dulce.

Descripción:

El membrillo es un producto de temporada. Entre mediados de Octubre y finales de Septiembre es el momento de preparar este delicioso dulce.

Ingredientes para 10 personas :

- 1,5 K de Membrillos
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Pelar los membrillos, partir por la mitad, quitarles el corazón y trocear.

Paso 2

Poner en un cazo, añadir un poco de agua y cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente.

Paso 3

Pasado ese tiempo, triturar con el pasapurés. Pesar el puré resultante y ponerlo en un cazo junto con la misma cantidad de azúcar que el peso del puré.

Paso 4

Poner nuevamente al fuego y cocer despacio durante unos 20 minutos. Es muy importante remover continuamente con una cuchara de madera.

Paso 5

Una vez que esté hecho lo vertemos en un molde grande o lo repartimos en moldes más pequeños y se deja enfriar hasta que forme un bloque.

