LICOR DE MEMBRILLO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 KILO de MEMBRILLOS MADUROS
- 800 GR. de AZÚCAR
- SÓLO LO AMARILLO de LA CÁSCARA DE MEDIO LIMÓN
- 1 VASO DE AGUA
- ANÍS SECO

Preparación:

Paso 1

En la olla exprés se pone el membrillo, el agua, el azúcar y la cáscara de limón, lo tenemos hirviendo durante media hora. Cuando halla terminado lo ponemos en un escurridor. Ponemos tres partes de jugo y una de anís, removemos y vamos probando hasta ponerlo a nuestro gusto.Trituramos el membrillo con la cáscara de limón y un chorro de anís, y de ahí se obtiene la carne de membrillo.