

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Maria Angeles P



**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.