

# Mermelada de ciruelas con quesitos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Esta mermelada yo la combino también con carne de cerdo asada

## Descripción:

El contraste de los dos sabores diferente y delicioso

## Ingredientes para 10 personas :

- 600grs de Ciruelas
- 400grs de Azúcar
- zumo de 1/2 lima de Lima
- 20 unidades de Quesitos en porciones
- 3 cucharadas soperas de Pan rallado
- 1 unidad de Huevo
- para freir los quesitos de Aceitede oliva

## Preparación:

### Paso 1

Para la mermelada, preparamos las ciruelas lavándolas bien, partiéndolas a la mitad y deshechando el hueso. Las ponemos en un cazo y le añadimos el azúcar; revolvemos bien y dejamos reposar en la nevera unas dos horas

### Paso 2

Mientras tanto vamos rebozando los quesitos en pan rallado y huevo y los ponemos en un plato de manera que no se deformen. Cuando los tenemos todos rebozados, los cubrimos con film y los dejamos en la nevera

*mientras seguimos con la mermelada.*

### **Paso 3**

*Sacamos la mermelada de la nevera y le pasamos la batidora para trocear un poco la fruta; la ponemos al fuego suave durante 45'-60' removiendo de vez en cuando. A la media hora de tener la mermelada al fuego, añadimos el zumo de lima y seguimos removiendo. Retiramos del fuego cuando observamos que ya tiene la consistencia deseada.*

### **Paso 4**

*Pasamos la mermelada del cazo a un bol de cristal dejando que enfrie.*

### **Paso 5**

*Cuando la mermelada esté fría, podemos empezar a freir los quesitos.*