# Mermelada de ciruelas con quesitos

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Marta Fernandez

**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 saboreses 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 obervamos 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 fria, podemos empezar a freir los quesitos.*