



Ingredientes

Para 1kg.

- 10 ó 12 membrillos
- 750 grs. de azúcar
- zumo de limón

Carne de membrillo

preparación

Lavar y despojar los rabos a los membrillos.

Poner a cocer suavemente hasta que resulten tiernos. Esta cocción se hará con el recipiente tapado.

Escurrirlos y dejarlos sobre una rejilla con un paño para que éste absorva la humedad.

Pelarlos y descorazonarlos, pasarlos por un pasapuré o tritararlos,

Pesar 750 gramos de azúcar por cada kilo de pulpa y ponerlo a cocer con el agua; cuando tenga punto de bola fuerte añadir la pulpa removiendo y el zumo del limón.

Dejar hervir removiendo hasta que al dejar unas gotas sobre un plato y enfriar se solidifique. Volcarlo en terrinas o moldes.

