



Dulce de membrillo

Descripci3n



Supongo que de esta receta habr3n diversas formas de hacerla, que en cada casa se le dar3n un toque distinto. De hecho, hay recetas que incluyen un poco de manzana en el dulce de membrillo, o un toque de canela. Os dir3 como lo hago yo siguiendo las instrucciones de gente que lo ha hecho. Aunque 3ltimamente me he enterado por alguna receta que no es necesario ni pelarlo, ni quitarle el coraz3n ni las pepitas, porque una vez cocido lo pasan por el pasa-pur3s.

Ya de por s3 es un postre, pero lo podemos encontrar como ingrediente en otros postres, y claro esta, acompa1ando al queso, bien sea fresco, curado, de untar3! En esta ocasi3n he escogido para que

mariden, un queso tierno.

Ingredientes:

- * Membrillo. Ya que nos ponemos a hacer, pondremos bastante cantidad, porque al cocerlo merma mucho. Yo he puesto 6 kilos 600 de membrillo limpio.
- * 700 gr de azúcar por cada kilo limpio de membrillo.
- * Agua.

Preparación:

Para que se pelen mejor los membrillos, los podemos escaldar, es decir, ponemos una olla grande, con bastante agua, en el fuego hasta que hierva, y vamos metiendo los membrillos. Los dejaremos unos 5 minutos y los sacamos.



Dejamos templar y los pelamos. Con esto conseguimos que pelen mejor, pero a la hora de descorazonar o trocear, cuesta lo mismo. Así que lo dejo a vuestra elección.

Limpiamos, pelamos, descorazonamos y partimos los membrillos (se oxidan muy rápido). Los pesamos una vez limpios y apuntamos el peso, para que no se nos olvide.

Los colocamos en una olla (o varias, si es mucho), con un poco de agua en el fondo. Cuando cuecen van soltando agua, así que no pondremos mucha. Vamos removiendo de vez en cuando para que no se peguen al fondo de la olla.





Cuando veamos que estan cocidos, retiramos del fuego, si vemos que tienen demasiado líquido, escurrimos un poco. Trituramos con la batidora procurando que no quede ningún trozo.

Volvemos a ponerlo en la olla junto con el azúcar (ya sabéis 700 gr por cada kilo de membrillo), encendemos el fuego y lo tendremos cociendo hasta que quede una masa, mas bien espesa, también nos podemos guiar por el color, cuanto mas lo dejamos cocer, mas morenito se pone.



Una vez cocido, retiramos del fuego, dejamos templar y lo pasamos a los moldes elegidos. Yo he puesto de los desechables de aluminio. Tapamos con papel de aluminio y lo metemos en el frigorífico hasta que se vaya secando. Cuanto mas grande sea el molde, mas tardará el membrillo en cuajarse y ya de por sí tarda.



watermark

Todo este proceso lo he hecho el día 7 de octubre y hoy 26 de noviembre os presento la receta.

Y desde luego no tiene nada que ver el membrillo casero con el comprado.



Consejo: En casa nos gusta mucho el membrillo, y sin cuajar del todo, como si fuera mermelada, casi?|casiâ?|mas.

CategorÃa

1. Mermeladas y compotas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 27, 2015

Autor

admin