Dulce de membrillo

DescripciÃ³n



Supongo que de esta receta habrÃ¡ diversas formas de hacerla, que en cada casa se le darÃ¡ un toque distinto. De hecho, hay recetas que incluyen un poco de manzana en el dulce de membrillo, o un toque de canela. Os dirÃ© como lo hago yo siguiendo las instrucciones de gente que lo ha hecho. Aunque Ãºltimamente me he enterado por alguna receta que no es necesario ni pelarlo, ni quitarle el corazÃ³n ni las pepitas, porque una vez cocido lo pasan por el pasa-purÃ©s.
Ya de por sÃ es un postre, pero lo podemos encontrar como ingrediente en otros postres, y claro esta, acompaÃ±ando al queso, bien sea fresco, curado, de untarâ?¦ En esta ocasiÃ³n 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 azÃºcar por cada kilo limpio de membrillo.
* Agua.

PreparaciÃ³n:

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.



default watermark

Dejamos templar y los pelamos. Con esto conseguimos que pelen mejor, pero a la hora de descorazonar o trocear, cuesta lo mismo. AsÃ que lo dejo a vuestra elecciÃ³n.

Limpiamos, pelamos, descorazonamos y partimos los membrillos (se oxidan muy rÃ¡pido). 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, asÃ 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 lÃquido, escurrimos un poco. Trituramos con la batidora procurando que no quede ningÃºn trozo.

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

default watermark



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 frigorÃÂ-fico hasta que se vaya secando. Cuanto mas grande sea el molde, mas tardarÃ¡Â¡ el membrillo en cuajarse y ya de por sÃÂ tarda.





def... watermark

Todo este proceso lo he hecho el dÃÂa 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, casiâ?¦casiâ?¦mas.

default watermark

CategorÃa

1. Mermeladas y compotas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 27, 2015
Autor
admin