

Membrillo asado

Descripción

El otro día me enteré de que el membrillo se podía asar y que quedaba un postre muy rico. Y claro, me puse manos a la obra. Es verdad, aunque quedan mas enteros que la manzana.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1.200 gr de membrillos limpios. Es decir, pelados y descorazonados.
- * 250 gr de azúcar. Si os gusta el azúcar moreno ¡adelante. Si sois poco golosos, menos.
- * Un chorrito de agua.

Preparación:

En un olla grande ponemos bastante agua a hervir, para escaldar los membrillos, que me han dicho que se pelan mejor. Cuando hierva el agua, vamos metiendo nuestros membrillos durante un par de minutos.



Una vez escaldados, los pelamos, descorazonamos, partimos a gusto (se oxidan muy rápido por lo que se quedan de color marrón) y los pesamos para hacernos una idea del azúcar que le pondremos.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo. En una fuente para horno, echamos un chorrito de agua y ponemos el membrillo junto con el azúcar espolvoreado por encima.



Metemos en el horno 180°C, calor arriba y abajo, durante una hora (ya sabéis que también depende de la potencia de vuestro horno). Los vamos sacando de vez en cuando para removerlos y mirar si están blandos.

Cuando se ablanden, sacamos y dejamos que se templen un poco.

¡¡ Ya veréis como os sorprenden gratamente!!

Consejo: Como ya os he dicho, la cantidad de azúcar dependerá de lo golosos que seáis, aunque creo que la cantidad que doy esta bien. Si nos sobra membrillo, como es mejor comerlo templado y se ha quedado un poco duro, lo meteremos unos segundos en el microondas o en el horno. **Cuidado al pelar, descorazonar y cortar los membrillos, son bastante duros, así que utilizaremos buenos cuchillos y lo haremos todo sobre una tabla.**

Categoría

1. Mermeladas y compotas
2. Postres

Fecha de creación

octubre 30, 2015

Autor

admin