



Dulce de Membrillo

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 kg de *Membrillo, crudo*
- 750 g de *Azúcar*
- 1 Ud. de *Limón*

Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lava bien los membrillos para eliminar cualquier suciedad. Pela los membrillos y córtalos en trozos grandes, retirando el corazón y las semillas. Exprime el limón y reserva el jugo. Es importante que los membrillos estén bien limpios para asegurar un dulce de calidad.

Paso 2 - Cocción de los membrillos

Coloca los trozos de membrillo en una olla grande y cúbrelos con agua. Lleva la olla a fuego medio-alto y deja hervir hasta que los membrillos estén tiernos, aproximadamente 30 minutos. Esto ayudará a que los membrillos se deshagan fácilmente en el siguiente paso.

Paso 3 - Preparación del puré

Una vez cocidos, escurre los membrillos y pásalos por un pasapurés o tritúralos con una batidora hasta obtener un puré homogéneo. Este puré debe ser suave y sin grumos para que el dulce tenga una textura agradable.

Paso 4 - Cocción con azúcar

Vuelve a colocar el puré de membrillo en la olla, agrega el azúcar y el jugo de limón. Cocina a fuego medio, removiendo constantemente con una cuchara de madera para evitar que se pegue. La mezcla debe cocerse durante unos 40-50 minutos hasta que espese y adquiera un color dorado intenso.

Paso 5 - Enfriado y almacenamiento

Una vez que la mezcla esté lista, viértela en un molde previamente forrado con papel de horno o en moldes individuales. Deja enfriar a temperatura ambiente y luego refrigera durante al menos 6 horas o hasta que el dulce esté firme. Desmolda y corta en porciones.