

Carne de Membrillo



Ingredientes

- 1 o 2 kilos de membrillos
- 1 o 2 kilos de azúcar (en la receta te quedará claro cuanto azúcar necesitas)
- Agua para cocer los membrillos

Descripción

Lo primero será lavar bien los membrillos para quitarle la pelusilla que pueda traer en la piel. Luego pon los membrillos en una olla y los cúbrelos de agua. Pon la olla a fuego fuerte y cuando hierva el agua deja a fuego medio-fuerte durante 45-60 minutos. El tiempo dependerá del tamaño de los membrillos (más gordos, más tiempo). Para saber cuándo están bien cocidos pincha con un palillo de madera y cuando entre con mucha facilidad estarán listos.

Cuando estén cocidos sácalos del agua y escúrrelos bien. Deja que se templen (que baje la temperatura un poco) para poder manipularlos y entonces péralos. Quítale el corazón (con las pepitas) y corta los membrillos a trozos. Tanto el agua de cocción, como la piel y el corazón con las pepitas las puedes reservar para preparar jalea de membrillo. Coge los trozos de membrillo cocido y pásalos por el pasapurés.

Ahora pesa el membrillo cocido y añádele la misma cantidad de azúcar. Pon la mezcla en una olla, tan ancha y tan alta como tengas, y deja a fuego bajo.

Ahora es cuestión de tener paciencia y dejar que la carne de membrillo se vaya cocinando. Tendrás que ir removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera

para que el membrillo no agarre en el fondo de la olla. El proceso puede tardar de 1 a 3 horas dependiendo de la potencia del fuego y de la cantidad de membrillo. Si tienes prisa sube un poco más el fuego pero tendrás que estar mucho más pendiente de que no se pegue en el fondo y remover constantemente.

La carne de membrillo estará lista cuando puedas apartarla hacia un lado de la olla y se pueda ver el fondo sin que la carne de membrillo se desplace sola para taparlo. En este punto la cuchara de madera se quedará sola en vertical si la sueltas en el centro.

La carne de membrillo estará lista cuando puedas apartarla hacia un lado de la olla y se pueda ver el fondo sin que la carne de membrillo se desplace sola para taparlo. En este punto la cuchara de madera se quedará sola en vertical si la sueltas en el centro.

Ya solo queda meter el dulce de membrillo en el molde que prefieras. Para evitar que se pegue puedes mojar una servilleta de papel con aceite vegetal (de girasol) y frotar por todo el recipiente (sin que quede empapado, solo pincelado).

Tapa bien el molde y deja la carne de membrillo en el frigorífico durante 24 horas para que adquiera una buena consistencia. Luego podrás desmoldar y disfrutar de tu carne de membrillo casera.