

Membrillo

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

450 gr Membrillos - ya limpios

5 cucharada/s Zumo de limón

400 gr Azúcar

ELABORACIÓN

De Cristina Galiano

Limpiarlos, colocarlos en un recipiente hondo apto para microondas, como una sopera, y que tenga una buena tapa.

Cocerlos 5 minutos a potencia máxima.

Removerlos y cocerlos otros 5 minutos más, siempre tapados.

Al cabo de este tiempo, si están ya blandos, añadir 5el zumo de limón y el azúcar.

Remover bien para que el azúcar se mezcle con la fruta y el limón.

Tapar de nuevo y cocer ahora al 75% de potencia, es decir a 600 vatios durante 5 minutos.

Removerlos como anteriormente y volverlos a cocinar otros 5 minutos a la misma potencia. Al cabo de este tiempo si el azúcar está totalmente disuelto y el puré que tenemos tiene ya el color clásico del membrillo parar la cocción. Si estuviera de color clarito volver a meter en el microondas a esta potencia última, 600 vatios, en períodos de 5 minutos nada más y removiendo cada vez hasta conseguir el bonito color dorado. Cuidado porque se puede quemar.

A continuación triturarlo como en los casos anteriores y proseguir hasta el final de la misma manera.