Dulce de membrillo casero

Bueno, bueno…mi primer postre que voy a publicar.

Dulce de membrillo casero, y con membrillos del huerto de mis amigos Jose y Silvia. Me los trajeron hace unos días para que preparase alguna receta con ellos.

Todavía recuerdo cuando de pequeña iba a Chelva (Valencia) a ver a mi abuela , que siempre preguntaba por el membrillo. Me encantaba comerlo casero y con un poco de queso. He rebuscado entre las recetas de mi madre y ta chán!! Membrillo para hacer en casa.

Es una fruta de otoño, así que hay que aprovechar ahora que estamos en temporada y que tienen muchas propiedades, sobre todo alto contenido en fibra y taninos, que es una sustancia astringente por naturaleza.

Los membrillos no se pueden comer crudos, sino que previamente hay que cocerlos , ya que tienen un sabor muy ácido . Sin embargo después de su cocción se pueden elaborar con ellos varias recetas deliciosas.

Esta receta de dulce de membrillo (carne de membrillo) , es muy sencilla, pero no rápida. Aunque os aseguro que vale la pena hacerla y como se prepara con azúcar , que es un conservante por naturaleza , la podemos tener todo el invierno en la nevera o bien congelar en porciones.

Y ahora…a por el dulce o carne de membrillo.

Ingredientes:

– 1 kg de membrillos (el peso es tras la cocción, ya que retiraremos después el corazón y las pepitas). Así que su peso antes de cocción sería más o menos 1.300-1.400 gr.

– azúcar 800 gr. Un 80% del peso ya cocido del membrillo.

– una cucharadita de zumo de limón. (opcional)

– agua para la cocción.

Preparación:

Paso 1:

Los vamos a cocer enteros, así que lo primero será poner una cacerola llena de agua al fuego y mientras lavar bien la piel de los membrillos. El tiempo de cocción que sugiero para 1 kilo y 300 gr de membrillo,a fuego medio, es de unos 50 minutos, para que se queden tiernos y sean mas fácil de manipular y no nos quememos.

Membrillos

Paso 2 :

Cuando estén cocidos , los sacamos y dejamos enfriar.

Ya fríos, los pelamos y retiramos el corazón junto con las pepitas , y cortamos en trozos pequeños la pulpa. Los trozos de la pulpa los vamos dejando en un olla a medida que los vayamos cortando.

Se incorpora junto a la pulpa en la olla, el azúcar y la cucharadita de limón .

Se vuelve aponer a cocer. La cocción ha de ser lentamente y aproximadamente unos 45 minutos.

A los 15 minutos de cocción , pasamos la batidora para que se tamice.

Iremos removiendo poco a poco con una cuchara de madera , para que el azúcar no se pegue. Poco a poco ira cogiendo color mas oscuro y cuando la carne de membrillo se apelmace en la cuchara de madera, sabremos que hemos terminado

Paletilla de cabrito al horno con patatas panadera y un extra de pimientos verdes

Paso 3:

Vertemos en un molde, yo he utilizado uno de cristal y cuando el dulce de membrillo este frío , lo tapamos con film transparente y dejamos reposar en la nevera 24 horas.

Dulce o carne de membrillo

Paso 4 :

Ya esta listo el dulce de membrillo, ahora solo queda probarlo!!

Después podemos comerlo con queso ,de postre, con tostadas para el desayuno o merienda y para elaborar otras recetas.