

DULCE DE MEMBRILLO EN BARRA y JALEA DE MEMBRILLO



INGREDIENTES:

- Cantidad necesaria de membrillos
- Cantidad necesaria de azúcar

ELABORACIÓN:

Lavar, pelar y sacarle las semillas a los membrillos. Cortarlos en cuartos.

Colocarlos en una cacerola con agua fría, junto con una bolsita que contenga la cáscara y las semillas. Cocinar hasta que los membrillos comiencen a desintegrarse.

Ecurrirlos, guardar el jugo de cocción para realizar la jalea explicada al final de la receta.

Pasar los membrillos a un bols y procesarlos.

Pesar el puré y calcular la misma cantidad en azúcar. Colocar los dos productos en una cacerola y cocinar a fuego bajo durante 1 hora o hasta que la preparación espese. Hay que revolver constantemente para que el dulce no se pegue en el fondo.

Forrar un molde con papel film. Volcar la preparación en el molde, tapar y llevar a la heladera hasta que el dulce tome cuerpo.

Desmoldar. Para una mejor conservación se pueden colocar los panes sobre rejillas o cualquier otro objeto que permita la circulación del aire en la base y dejar secar hasta que al tocarlo los dedos no se pequen. Una vez secos envolver en papel celofán y guardar en un lugar fresco y seco.

JALEA DE MEMBRILLO:

INGREDIENTES:

- jugo de cocción de los membrillos
- cantidad necesaria de azúcar

ELABORACIÓN:

Por cada litro de jugo de cocción, pesar 300 gr. de azúcar. Colocar los dos ingredientes en una cacerola y llevar a hervor con fuego fuerte. Una vez obtenido este punto bajar el fuego a mínimo y cocinar hasta que se obtenga el punto de jalea.

Envasar en caliente en frascos esterilizados, tapar y dejar enfriar boca abajo.