

MERMELADA DE MEMBRILLOS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de pulpa de Membrillo
- 1 kg. de Azúcar
- 1 Limón

ELABORACIÓN:

Frotar los membrillos con un lienzo. Cocinarlos en agua durante 15 min. Escurrirlos y reservar el agua. Pelar los membrillos, cortar la pulpa en trozos.

En una servilleta envolver las cáscaras de los membrillos y los centros con las semillas.

Pesar la pulpa, colocarla en una cacerola y agregar el mismo peso de azúcar.

Agregar el jugo del limón, la servilleta con las cáscaras y $\frac{3}{4}$ litro del agua de cocción reservada.

Cocinar a fuego lento revolviendo con cuchara de madera hasta obtener el punto de mermelada.

Envasar en caliente en frascos previamente esterilizados.