

dulce de Membrillo

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/927/dulce-de-membrillo>
Direccion: [Región de Murcia](#)



Hoy toca preparar un dulce de Membrillo.

Una de las cosas que más me atrae de la entrada del otoño es la variedad en cuanto a recetas y conservas que podemos elaborar para el resto del año. Una de ellas, que se ha convertido en una tradición en muchos hogares, es la receta del dulce de membrillo, por eso os quiero mostrar mi forma de elaboración y que no os quede ninguna duda sobre cómo hacer dulce de membrillo casero.

Ingredientes:

-Dos kilos de Membrillo ya limpio.

-Kilo y medio de azúcar una cucharadita de canela y el zumo de un limón.

Elaboración:

1.-Lava trocea y quita los corazones de los membrillos.

2.-Le pones el zumo del limón la canela y el azúcar remueves tapas y dejas reposar 24 horas.

3.-Ayer dejamos troceados nuestros membrillos con el azúcar la canela y el zumo de limón, hoy estaba todo el azúcar líquido por el zumo del propio membrillo.

4.- Ponemos a cocer unos 45 minutos a fuego medio moviendo de vez en cuando con una cuchara de madera.

5.-Pasamos por la batidora y dejamos que cueza ese puré un poquito más unos 10 minutos. Yo en este caso he preparado una porción con nueces caramelizadas. Si queréis hacerlo, es caramelizar las nueces:

dulce de Membrillo

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y575vebs>

dulce de Membrillo

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y575vebs>