DULCE DE MEMBRILLO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://ruralmur.com/articulo/1104/dulce-de-membrillo
Direccion: **Región de Murcia**

Si no hay dulce de membrillo no es otoño. Qué curioso este mejunje… los membrillos frescos son difíciles de tragar, aunque los naturales tienen un aroma increíble, pero una vez cocidos con toneladas de azúcar cambian de color y textura, y se convierten en un dulce delicioso. Y además muy fácil de hacer.
¿Sabéis que la palabra mermelada proviene de marmelo, membrillo en portugués? Sí, una compota de membrillo portuguesa es la culpable.
Aunque los membrillos tienen una propiedad mágica que no tienen otras frutas: el cambio de su color original, amarillo blanquecino, a ese bonito tono rojizo que todos conocemos. El dulce de membrillo se prepara con todo tipo de variaciones, hay quien le añade un poco de vino blanco, algo de manzana, o canela. Yo me permito añadirle un poco de vainilla, pero no es imprescindible.
Receta de dulce de membrillo
Ingredientes:
1 kg de membrillos maduros
800-1000 g de azúcar blanquilla
El zumo de un limón
2 vainas de vainilla vacías (facultativo)
Elaboración:
Lavamos y pelamos los membrillos con un pelador. Como he comentado antes, podemos meter las peladuras en una gasa, que ataremos bien, para cocerlas junto con la fruta; en cualquier caso, no

DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy
DULCE DE MEMBRILLO
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yxs6fxjy