Mermelada de membrillo

Nombre de la receta

Mermelada de membrillo

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

20

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Mermelada casera de membrillo del campo.

Ingredientes

- 2 Kilos de membrillo pelado y troceado
- 1 Kilo de de azúcar
- 2 limones

Pasos

1 En primer lugar, debemos preparar los botes donde vayamos a conservar la mermelada. Para ello, herviremos los botes destapados y las tapas durante 15 minutos. Los sacamos con cuidado y los

colocamos boca abajo sobre un paño limpio al igual que las tapas. Los dejamos secar.

2 A continuación pelamos y troceamos los membrillos quitando todo lo inservible. En una olla ponemos un chorrito de agua (poca, que cubra solamente el culo). Echamos los membrillos troceados y el zumo de dos limones y lo ponemos a fuego medio.

3 Ponemos el azúcar por encima.

4 Comenzamos a remover todo con una cuchara de madera. Empezará a quedarse como se ve en la foto.

5 Seguimos removiendo mientras se cuece todo cuidando que no se pegue azúcar en el fondo hasta que la azúcar va cogiendo una consistencia melosa y de color dorado.

6 Cuando la veamos en su punto, apagamos y trituramos recien apartada del fuego. Si nos gustan los tropezones, no trituramos del todo la mermelada.

7 Rápidamente llenamos los botes que tenemos preparados con la mermelada caliente. Cerramos bien y colocamos boca abajo hasta que se enfríen. Posteriormente los guardaremos en el frigorífico y tendremos nuestra mermelada lista para consumir.

Observaciones o consejos

Es muy importante echar la mermelada caliente en los botes para que el mismo calor haga efecto vacío y no tener que volver a cocerlos al baño maría para su conservación.

Autor

Matilde Linares