

GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

Carne de Membrillo



¡INGREDIENTES:

Ingredientes para 1,5 K de
Carne Membrillo aproximadamente

2 Kilos de membrillos
Azúcar (según peso de la masa)

PREPARACION:

En una olla rápida cocemos los membrillos con solo dos tazas de agua. (Generalmente en diez minutos están cocidos). Seguidamente pelamos los membrillos y los cortamos en pequeños trozos para pasarlos por la batidora y convertirlos en pulpa de membrillo, pesamos dicha pulpa y le añadimos la misma cantidad de azúcar.

Removemos bien el membrillo con el azúcar y lo ponemos a hervir, dejándolo durante 25 minutos como mínimo y removiendo de vez en cuando, finalmente volcamos la crema obtenida en un molde para dejarla enfriar y cuajar.

Se sirve fría como postre o como desayuno y se puede consumir sola, con pan o con queso fresco esta buenísima. Incluso es típico en Puente Genil regalar a los amigos la famosa carne de membrillo.