

CARNE DE MEMBRILLO

Ingredientes: (para 1 kg.)

1 kg. de membrillos maduros.

El mismo peso en azúcar de los membrillos una vez cocidos y pelados.

Agua.

Elaboración

Poner a cocer los membrillos en agua abundante. Cuando estén blandos, pelarlos y quitarles las partes duras. Pasar la pulpa por un pasapurés, pesarla y poner el mismo peso en azúcar; poner estos ingredientes en una cacerola grande y llevar al fuego, dando vueltas con la cuchara de madera hasta que se obtenga un color dorado. Poner en uno o varios moldes y dejar enfriar