Pasta y jalea de membrillos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jalea de membrillos

Azucar: 575 grs.

Jugo de frutas reservado: 600 cc

Pasta de membrillo

MEMBRILLO: 2 k

Azucar: Cantidad necesaria

Agua: 3½ L

Preparación de la Receta

Pasta de membrillos

- Pele los membrillos y retire las semillas.
- Corte los membrillos en cubos.
- Envuelva las cáscaras y semillas en un lienzo.
- En una *cacerola* con abundante agua fría cocine los membrillos con las cáscaras y semillas envueltas.
- Cuando comience el hervor retire el lienzo con las cáscaras.
- Continúe la cocción hasta que los membrillos se aclaren y desintegren.
- Pase por un colador chino y reserve el líquido.
- Procese la pulpa por completo y pase por un *tamiz* de malla fina.
- Pese la cantidad de pulpa resultante y pese la misma cantidad de azúcar.
- Lleve la pulpa a una *cacerola* de cobre con el azúcar y lleve a fuego medio, revuelva hasta que se disuelva el azúcar.
- Baje el fuego y cocine a ebullición durante 45 a 60 minutos.
- Revuelva de tanto en tanto.
- Rellene un molde comprimiendo con una espátula.

- Recubra con parafina para su conservación.

Jalea de membrillo

- Pase el *jugo* de membrillo reservado anteriormente por un colador chino tapizado con un lienzo.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de membrillos con el azúcar.
- Lleve al fuego y revuelva constantemente hasta que rompa el hervor.
- Cocine en ebullición durante 10 minutos.
- Baje el fuego y deje *hervir* suavemente hasta que alcance la gelificación.
- Retire la espuma que se forma en la superficie.
- Envase en tarro hermético previamente esterilizado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-y-jalea-de-membrillos