

MEMBRILLOS ASADOS AL PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES:

- 4 Membrillos de unos 200-250 gr.
- 2 mandarinas maduras
- 100 gr. Azúcar.
- 50 gr. Mantequilla
- 2 dl. Pedro Ximenez
- 2 miel de caña



ELABORACIÓN:

Escoger los membrillos que no tengan muchas botanas, y que no se vean picados. Lavarlos muy bien.

Con el cuchillo, por la parte del tallo, hacemos un hueco, sin necesidad de llegar a las semillas.

Colocamos los membrillos en una fuente de horno, rellenamos el hueco con el azúcar, toda la que sobre también la ponemos por encima de los membrillos, encima un trozo de mantequilla, y un poco de miel. Rociamos todo con el zumo de las mandarinas y la mitad del Pedro Ximenez. Dejamos las mitades de las mandarinas dentro porque no pueden servir para presentar el plato.

Ponemos en el horno que ya estará a unos 180°C, programamos unos 40 min y esperamos.

Cuando el horno acaba, sacamos, apartamos los membrillos y hacemos hervir la salsa para ligarla añadiendo la otra mitad del vino.

PRESENTACIÓN: Podemos acompañar esta fruta además de con la salsa, con unos hilo de miel y algún helado, del sabor que más nos guste.