

## CARNE “o dulce” DE MEMBRILLO

**INGREDIENTES: PARA 1 KG.  
DE CARNE**

- 850 GR. MEMBRILLO  
CON PIEL, SIN BOTANAS  
NI PEPITAS
- 600 GR. AZÚCAR
- 1 LIMÓN SIN PIEL NI  
PEPITAS



### **ELABORACIÓN:**

*Actualmente, la mejor opción, está claro que es utilizar un robot, pero claro que también se puede hacer de forma tradicional.*

*Lavar los membrillos, quitar las botas y semillas y cortarlos en trozos regulares, pasando los trozos a un recipiente con agua acidulada, para lo que utilizamos el zumo de medio limón, el otro medio lo reservamos.*

*Si es en robot, en este caso termomix, ponemos los trozos de membrillo escurridos, el otro medio limón y el azúcar en el robot, trituramos un minuto, programamos 45 min. 100°C, veloc. 4.*

*Si es de forma tradicional, ponemos los trozos con el azúcar en cacerola, y el zumo de medio limón, pasamos al fuego, y vamos moviendo despacio, dejamos que cueza, cuando esté todo tierno pasamos por pasapurés (actualmente es válida la túrmix) y volvemos a pasar al fuego para que reduzca y quede bien de consistencia.*