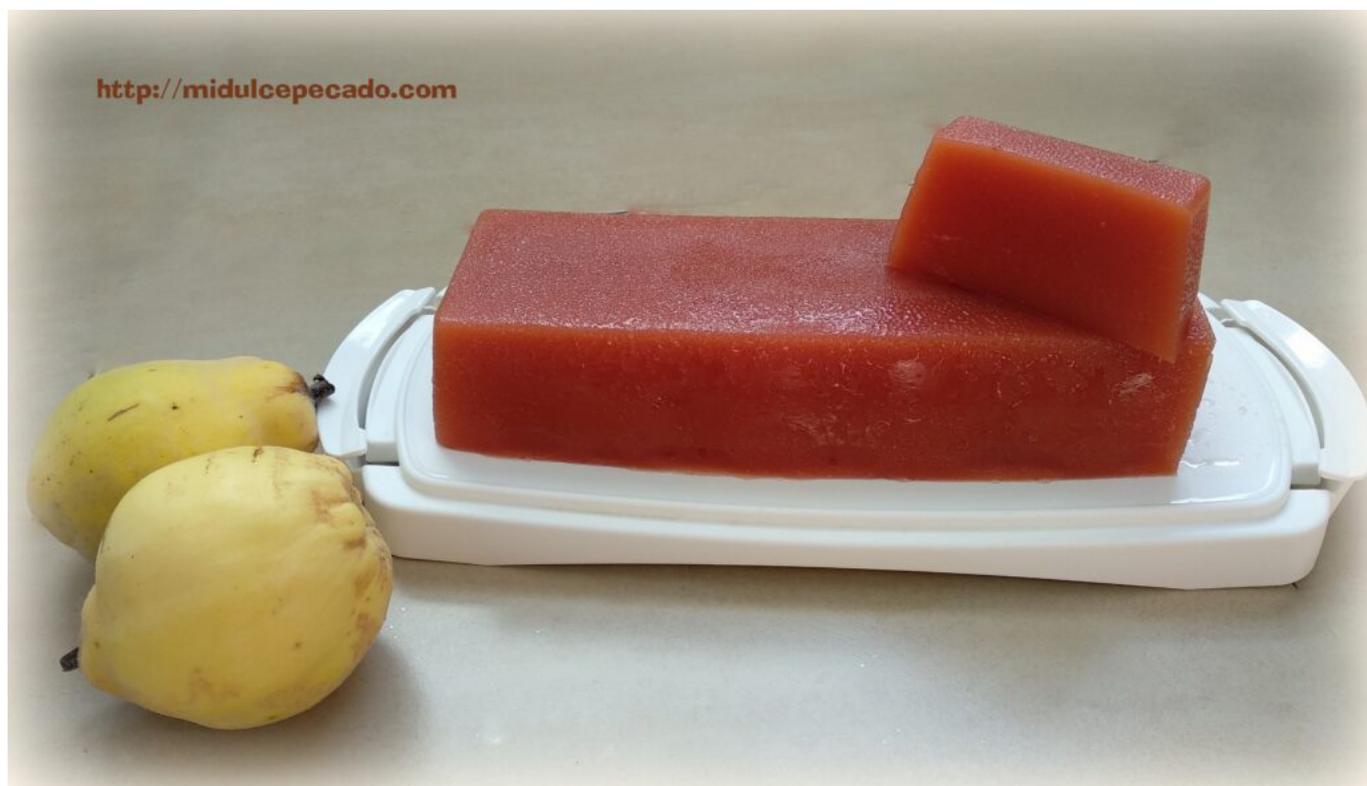


DULCE DE MEMBRILLO

DULCE DE MEMBRILLO



Hace ya algún tiempo, allá por la primavera del 2017, plantamos un par de arbolitos de membrillo en tierras montañosas. Por allí por el pueblo no suele haber muchos, pero yo tenía la cosa de hacer dulce de membrillo casero (hasta ahora siempre lo hacía con manzana) y me dije que por que no. Si salían adelante podría cumplir mi capricho y tener membrillo todos los años, y sino seguiría haciendo el de manzana que por allí hay muchísima cantidad. Pues bien, un par de años después, es decir, en el presente, los arboles han medrado lo suyo y este otoño hemos recogido las primeras piezas (unas 40 aproximadamente, grandes y bien lucidas), con lo cual, no quepo en mi de gozo.

Hasta ahora no había maniobrado nada en pastelería con membrillos así que antes de ponerme manos a la obra se me vinieron varias dudas a la cabeza. A la vista la fruta es una fruta dura, así que ¿Como puedo

saber en que momento esta madura para poder utilizarla? ¿Debo añadirla con piel o sin piel? ¿Necesitaré la ayuda extra de algún espesante o no me hará falta? Pues bien, después de indagar me puse manos a la obra y a la vista está el resultado.

Puedo decir que el dulce me ha sorprendido para bien y a partir de ahora conservaré grandes cantidades para todo el año. Acompañado de un buen queso (recomiendo el cabrales), y un poquito de pan nos sirve de tentempié para amenizar cualquier evento gastronomico en el que queramos sorprender.

Respecto a las dudas que tenía os puedo decir que en cuanto al punto de madurez es muy fácil observarlo . El membrillo debe tener un color amarillo para poder utilizarse ya, si está verde aún es temprano y debemos dejar que madure un poco mas, y si tiene manchones ya está muy maduro y cuanto antes lo usemos mejor. A la hora de añadirlo se puede dejar la piel sin quitar, ya que esta contiene pectina, una fibra muy buena que ayuda a espesar el dulce. En cuanto a la ayudita extra (para el dulce de higo le pido un poco de auxilio a la gelatina o al agar agar), en este caso no es necesario nada, con la reacción de la pectina, el azúcar y el limón conseguimos darle una textura muy firme y definida a la pieza.

Si os apetece probar un poquito aquí os cuento como obtenerlo de forma muy sencilla.

INGREDIENTES

- 1.200 g de membrillo (el peso resultante una vez descorazonadas las piezas de membrillo).
- 800 g de azúcar.
- 1 limón.

DE FORMA TRADICIONAL

Hacer dulce, ya sea de membrillo u otra fruta es muy sencillo, solo

necesitamos unos pocos ingredientes, una pota u olla y escoger el molde que mas nos apetezca para darle forma. Si ya tenemos todo listo comenzamos con la receta.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a lavar bien las piezas de membrillo por fuera (para quitarles la pelusa). Los introducimos en una olla o pota y cubrimos con agua. Después los llevamos a ebullición hasta que reblandezcan (como habréis comprobado es una fruta muy dura y de esta manera facilitamos el triturado).
2. Una vez que están blanditos los retiramos de la olla, los dejamos enfriar un poco y después los descorazonamos , es decir les quitamos las pepitas y la zona de alrededor de las mismas. No vamos a pelarlos porque la piel es alta en pectina, una fibra que nos va a ayudar a espesar el dulce, de modo que la utilizaremos.
3. Introducimos la carne del membrillo con la piel en trocitos muy pequeños de nuevo en la olla (sin el agua). Añadimos el limón (sin la piel y sin las pepitas) y el azúcar. Con la ayuda de una batidora o un robot trituramos todo hasta que quede bien reducido, como una crema o puré.
4. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio revolviendo cada poco tiempo con una cuchara de madera. Pasada una hora empezaremos a observar en que punto se encuentra para saber cuando debemos retirarla del fuego. Encontraremos el punto óptimo haciendo la prueba de la cuchara. Cogemos una cucharada del dulce, la extendemos en un plato frío de nevera y en cuestión de segundos veremos si espesa. Si queda muy blanda seguiremos con la cocción hasta que obtengamos una buena textura.
5. Una vez que el membrillo esté listo lo retiramos del fuego y lo introducimos con una lengua en el molde que hayamos escogido. Dejamos que enfríe y lo metemos en la nevera hasta el día siguiente.
6. Al día siguiente ya podemos desmoldar la pieza. Se pueden hacer las cantidades de dulce que queramos, aguanta muy bien en la

nevera durante meses gracias a la ayuda conservante del limón y del azúcar.

CON THERMOMIX

Con thermomix hacer dulce de membrillo es pan comido, no es necesario reblandecer la fruta primero, ni debemos de estar pendientes de la mezcla ni revolviendo cada poco, todo es muy fácil y sencillo. En apenas unos minutos le dejamos que ella tome el peso de la cocción y nos olvidamos hasta que nos de el aviso.

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando cada uno de los membrillos bien bajo el grifo (debemos quitarle la pelusilla porque los vamos a utilizar con piel). La piel contiene pectina, una fibra muy buena que ayuda a espesar la mezcla.
2. Una vez limpios los partimos y les quitamos las pepitas y la zona de alrededor de las mismas , es decir el corazón, y lo desechamos. Cortamos la carne de membrillo en trozos muy pequeños y los introducimos en la thermomix (vamos a meter 600 gramos primero porque al ser mucha cantidad se nos puede atascar un poco en las cuchillas ya que esta fruta suele estar dura). Añadimos también el limón (sin piel y sin pepitas) y la mitad del azúcar. Reducimos la mezcla a puré a golpes de turbo. Si se nos atasca el membrillo en las cuchillas introducimos una cuchara para desatascar. Una vez triturado añadimos el resto de carne y azúcar y volvemos a darle al turbo hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Quitamos el cubilete de la thermomix y colocamos el cestillo para facilitar la evaporación. Programamos la maquina 1 hora a 100º en velocidad 4.
4. Pasado el tiempo, con la ayuda de una lengua introducimos la mezcla en el molde que hayamos escogido y dejamos que enfríe para luego meterlo en la nevera.
5. Al día siguiente ya podemos desmoldar la pieza. Si tenemos

mucha fruta y queremos hacer en cantidades no hay problema, aguanta muchos meses en la nevera gracias al poder conservante del azúcar y el limón.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>