

CREMA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 limón de 80 ó 100 g. muy bien pelado y sin pepitas

800 g membrillos ya limpios

800 g azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón pesado. Pesar hasta añadir 400g. De membrillo, añadir otros 400 g de azúcar, y luego los otros 400 g de membrillo, y por último el resto de los 400 g de azúcar (capas alternas ¿vale?).

Damos unos cuantos toques de turbo para que baje un poco el volumen y programamos 30 min. A 100 ° a felicidad máxima -en un primer momento-, introduciendo además la espátula para ayudar a triturar. En cuanto el limón empiece a triturarse y el azúcar a fluidificarse con el calor, los membrillos se hacen puré y podremos retirar la espátula iino antes!!, entonces bajamos la velocidad hasta 4 ó 5. Si vemos que con la velocidad 5 la preparación no se mueve en su superficie, es porque está demasiado espeso, así que subiremos la velocidad hasta que veamos que emulsiona, en el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retiramos el cubilete y colocamos el cestillo encima de la tapa para que haya una mayor evaporación.

A medida que el membrillo se va cocinando, y va espesando, habrá que subir la velocidad, hasta que lleguemos a la máxima. Cuando veamos que a esta velocidad la preparación no se mueve, ni siquiera metiendo la espátula y removiendo con ella, el membrillo se habrá hecho carne de membrillo.

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético).
Al enfriarse endurecera mucho más.

El tiempo es orientativo, dependerá de la madurez de los membrillos, debemos fijarnos siempre en la velocidad y la emulsion de la masa que se va formando.

Aunque parezca un poco rollo, es muy fácil, solo hay que agudizar el oído, pues la máquina va cambiando de sonido en cuanto el membrillo va espesando, y eso nos irá indicando que debemos cambiar de velocidad.

Guardado en un recipiente hermético en la nevera, aguantará de una temporada para otra.