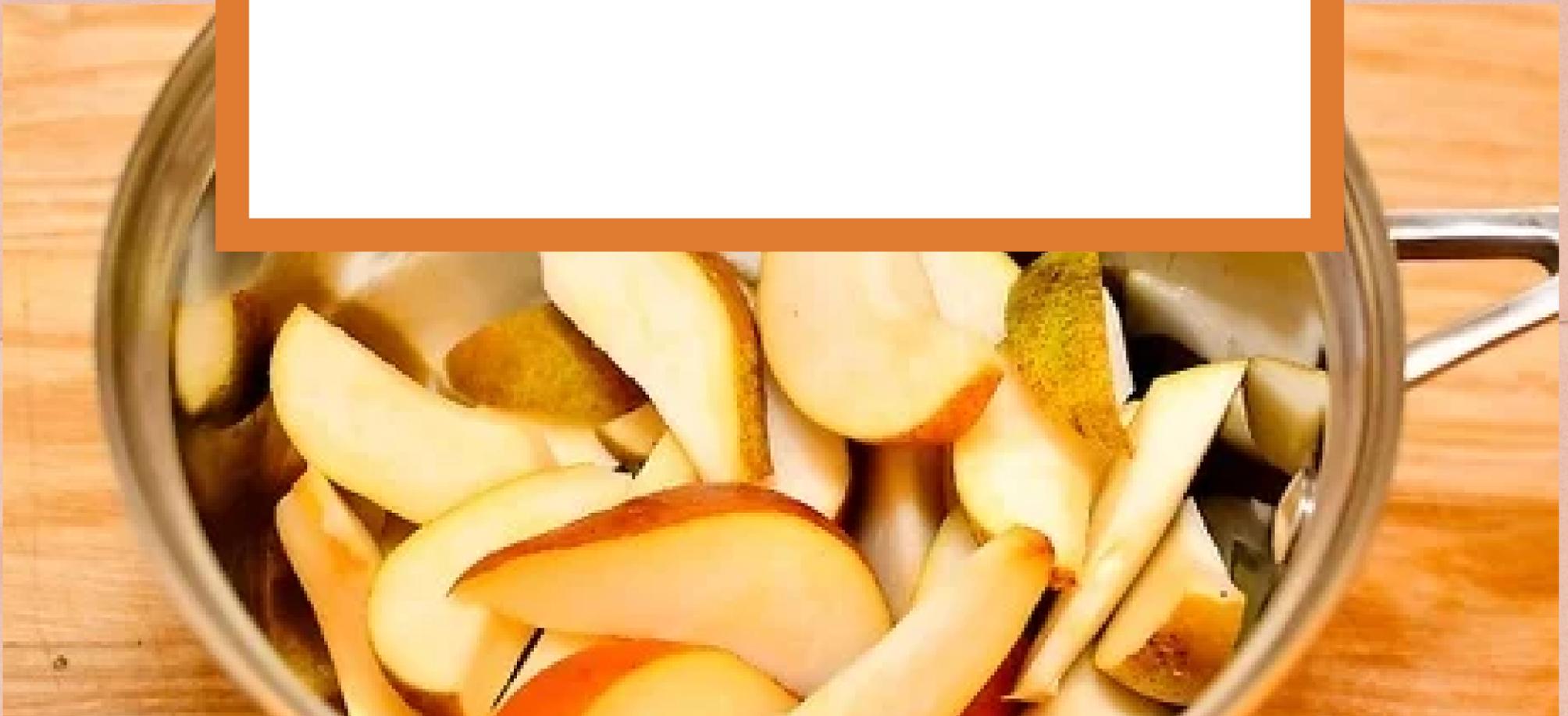




# JALEA DE MEMBRILLO

CRISTINA LAJAS

HISTORIA DE LA COCINA  
2020/2021



# JALEA DE MEMBRILLO

## Ingredientes:

- Manzana
- Azúcar
- Sándalo
- Almizcle

## Elaboración:

- Primero, cogemos los membrillos de manzana y los machacamos.
  - Echamos en un puchero la mitad de agua y la mitad del membrillo, y lo tapamos con una tapa de corcho.
  - Cuando cueza, apartamos y extendemos en un paño.
  - Por cada libra del zumo, echamos libra y media de azúcar, lo colamos y lo echamos al fuego hasta que se vuelva espeso.
  - Finalmente, apartamos del calor y antes de que se enfríe lo echamos en un recipiente de cristal.
- \*Para darle color, echamos sándals, deshaciéndolo en agua.

Tiempo de elaboración: 30 minutos

**DIFICULTAD: FÁCIL**

SABOR: MUY DULCE

