



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

