

# Membrillo

## Ingredientes:

102 Kg de membrillo

102 Kg de azúcar

Agua.

## Procedimiento:

Cocer los membrillos unos 60 min y comprobar clavando un palillo de madera que entre fácilmente.

Pelar y deshuesar los membrillos y triturar los hasta que parezca papilla.

Pesarlos y añadir unos 100 g. menos de azúcar.

Mete el azúcar y la pasta de membrillo y vete removiendo con cuidado hasta que sea de un color naranja oscuro (de 1 a 3 h)

Dejarlo enfriar y meterlo en recipientes.

Meterlo en la nevera unas 24 h y acompañar con quesos fuertes.

Disfrutar!