

Receta de dulce de membrillo casero



Receta de dulce de membrillo chileno

El dulce de membrillo es originario de España y Portugal **pero que ha extendido ampliamente** por toda la gastronomía latinoamericana.

¿Cómo hacer dulce de membrillo?

Esta receta de dulce de membrillo casero, fácil y rápido de preparar, es **una deliciosa y versátil alternativa** para acompañar con pan amasado o trozo de queso de cabra, nueces o uvas.

Información Nutricional

Categoría: [Salsa y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Vitaminas: A, B1, B2, B3, C

Minerales: Potasio, Fósforo, Hierro

Preparación: 30 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 10 personas

Receta de dulce de membrillo

Ingredientes

- 2 kg de membrillos
- 1 $\frac{1}{2}$ kg de azúcar granulada
- 30 ml de jugo de limón (2 cucharadas)
- 1 ramita de canela

Preparación

- **1.** Lavar muy bien los membrillos, retirar la piel con un cuchillo afilado o un pelador de frutas, dividir por la mitad y retirar el corazón y las pepas. Reservar.
- **2.** Reservar los membrillos a una olla mediana, cubrir con agua fría, agregar el jugo de limón, opcionalmente una ramita de canela y cocinar a fuego medio por unos 30 minutos o hasta que los membrillos estén blandos.
- **3.** Retirar los membrillos del agua, descartar la canela y aun calientes pasarlos por un cedazo, un colador o mezclar con una minipimer hasta obtener un puré fino y homogéneo. Pesar la pulpa de membrillo obtenida y luego pesar una cantidad equivalente de azúcar. Reservar.

- 4. En una olla grande idealmente de cobre añadir los membrillos procesados y el azúcar granulada, cocinar a fuego bajo por unos 20 a 25 minutos revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla haya espesado y al separar con una cuchara el fondo de la olla la pulpa no se vuelva a reunir.
- 5. Vaciar la mezcla aun caliente en uno o varios moldes limpios y secos (desechables, de aluminio o silicona), enfriar por completo, cubrir la superficie con papel aluminio y refrigerar por unas 24 horas hasta que el dulce adquiera consistencia y textura.
- 6. Retirar del frío y servir el dulce de membrillo acompañado con [pan](#), [postres](#), quesos o como lo desees.

Consejos al preparar dulce de membrillo

Las ollas de cobre son tradicionalmente **los mejores recipientes para la preparación** de todo tipo de mermeladas debido a que conducen el calor uniformemente.

¿Sabías que?

El azúcar actúa de conservante, por lo que el dulce de membrillo **podría durar varios meses** si se almacena en un lugar fresco o en el refrigerador.

Recomendamos

[Mermelada de damascos](#)

[Dulce de mosqueta](#)