

Carne de membrillo

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 47'
- 4



Comentario nutricional

Un membrillo aporta menos calorías que una manzana o una pera.

Modo express

1. Lave los membrillos y córtelos en cuartos sin pelar (con las semillas).
Introdúzcalos en la Chef Plus Induction, vierta el agua en ella y programe el menú Presión a 135º durante 17 minutos.
2. Retire los membrillos de la cubeta, pélelos y quite las semillas. Luego trocéelos y tritúrelos con una batidora. Forme un puré añadiendo el azúcar y, si fuese necesario, un poco de agua.
3. Meta el puré en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 30 minutos a 98º, removiendo con la espátula de vez en cuando hasta que acabe el programa.
4. Cuando finalice el proceso, la textura y el espesor del puré deben ser consistentes. Métalo en un molde rectangular, previamente untado con aceite, y refrigérelo en la nevera durante un día como mínimo.

Nota: Necesará un molde de aluminio rectangular, de 20 cms de largo.