

There are no translations available.

Limpiar con un paño los membrillos, abrirlos, cortarlos, y quitar las semillas. Pesarlos y añadir la misma cantidad de o algo menos de azúcar. Poner en una olla a fuego muy bajo, tapar y dejar unos 15 minutos. En este tiempo el membrillo suelta el agua y el azúcar se disuelve en él. Después subir el fuego y mantener otros 10 minutos. Transcurrido este tiempo abrir la olla, pasar con la batidora y poner en una fuente a enfriar.