

CURIOSIDADES DEL MEMBRILLO



El ácido cítrico que contiene es bactericida y portador de varias vitaminas, desde la C a la P. Tiene una acción como desinfectante natural. Puede usarse para quitar manchas de tinta y para abrillantar el bronce y otros metales. El zumo es de gran valor dietético, es astringente, aporta minerales, hídricos, vitaminas y glúcidos. La corteza se usa en perfumería, pastelería y en la confección de licores.

IDEAS DE COCINA

DULCE DE MEMBRILLO / (CARNE DE MEMBRILLO)

3 k de membrillos, 2 l de agua ,1 1/2 k de azúcar, canela.

Se pelan los membrillos, se les quita el corazón y las pepitas, se cortan en trozos y se ponen a cocer en el agua. Cuando el membrillo comienza a estar tierno, se pasa por un chino y después por un colador fino. El puré resultante se mezcla con el azúcar y un poco del agua de la cocción, se mueve continuamente incorporando la canela y se cuece hasta que quede homogéneo, momento en que se deja reposar. Cuando empieza a enfriarse, se echa el membrillo en moldes, se tapan los moldes y se deja así unos días, en el frigorífico. Después puede congelarse. Es ideal para acompañar postres lácteos, para la merienda de los peques, etc...

“ ALL I OLI ” DE MEMBRILLO

2 membrillos maduros, 4 dientes de ajo, 2 dl de aceite, pimienta, sal.

Pelar los membrillos y hervirlos en agua con sal. Picar los dientes de ajo con el membrillo. Poco a poco, sin dejar de remover, añadir aceite, hasta que quede una salsa bien espesa. Salpimentar. Esta es una receta típica de Cataluña y suele acompañar a los caracoles, pero igualmente queda estupenda para acompañar platos de pescado, carnes y pastas.

MEMBRILLOS RELLENOS

1 membrillo por persona (o medio) , los ingredientes que os gusten para el relleno, zumo de limón. Salsa bechamel, queso rallado. (opcional)

Lavar los membrillos, partirlos por el medio a lo largo. Ahuecarlos un poco sin las semillas, parte de la pulpa y cocinarlos en agua con sal y zumo de limón. Cuando estén tiernos, rellenarlos con un picadillo como el de empanadas, de verduras, atún, gambas..... Llevar al horno cubiertos de salsa bechamel y queso (opcional), gratinar y servir.

ESPERAMOS QUE OS GUSTE. BUEN PROVECHO!!!



[www .recapte.com](http://www.recapte.com)
Tel/Fax 973 79 13 91