

Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Membrillero (*Cydonia oblonga*)

Arbolillo caducifolio de 4-6 metros de altura con la corteza lisa y grisácea.

Presenta hojas simples, con disposición alterna, de aovadas a redondeadas, con pecíolo corto. El haz es glabro y el envés tomentoso.

Las flores aparecen en primavera; solitarias, blancas o rosas, con cinco pétalos.

Su fruto, pomo piriforme, es inicialmente de color verde, cubierto por una borra blanquecina que va perdiendo antes de madurar. Una vez maduro, el membrillo adquiere un color amarillo-dorado brillante que puede conservarse de 2 a 3 meses. El membrillo es demasiado duro, astringente y agrio por lo que no es usual comerlo crudo. Contiene taninos (especialmente las semillas), pectinas y vitaminas A y B. Es recomendable recolectarlos antes de la llegada de los fríos intensos.



Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Membrillero (*Cydonia oblonga*)

Las semillas, como otras semillas de plantas de la familia *Rosaceae*, contienen amigdalina, que en cantidades significativas puede causar un leve envenenamiento.

Son árboles rústicos que no requieren cuidados especiales.

Aunque puede crecer en la mayoría de climas, los prefieren templados, no llevando bien los fríos intensos del invierno.

Le gustan los suelos fértiles, frescos, profundos y permeables. No le convienen ni los suelos muy compactos ni los demasiados sueltos.

Para reproducirlos, la técnica más habitual es por esqueje, usando las ramas del año. En otoño se cortan trozos de aproximadamente 30 cm, enterrando 2/3 en una mezcla de arena y compost para que enraícen. Al año siguiente ya podrán ser injertados o trasplantados al lugar definitivo.



Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes:

- *1 kg de membrillos (sin semillas y piel)*
- *1 kg de azúcar*
- *zumo de 1/2 limón*
- *250 ml de agua*

Envasado:

Para su conservación emplearemos moldes con cierre hermético. Antes de rellenarlos se deben limpiar bien para evitar contaminaciones. Después, se escurrirán y secarán bien, tratando de no tocar el interior de los moldes.

Los moldes se rellenarán con el membrillo recién retirado del fuego. Dejaremos enfriar y una vez frío podrá guardarse.

No requiere esterilización adicional.



Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Elaboración:

Lavamos muy bien los membrillos antes de pelarlos, con el fin de retirar la pelusilla exterior que puedan conservar.

Pelamos y cortamos en trocitos los membrillos y pesamos. Añadiremos un poco de zumo de limón para evitar su rápida oxidación.

A continuación, en una olla de boca ancha, introducimos el membrillo, $\frac{1}{2}$ kg de azúcar y el agua y lo ponemos a cocer a fuego suave mientras removemos con una cuchara de madera.

Cuando el membrillo se haya reblandecido un poco, lo sacaremos del fuego y lo trituraremos con la batidora.

Volveremos a ponerlo al fuego, añadiremos de nuevo $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar y seguiremos cociendo a fuego lento, removiendo con regularidad para que no se pegue.

Cuando adquiera un tono acaramelado y cierta densidad (aproximadamente 1 hora de cocción), lo retiramos del fuego y sin demora lo vertemos en los moldes.



Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Paso a paso:



Recetas de biococina

DULCE DE MEMBRILLO

Y recuerda...

- Antes de recolectar una especie para comer, se debe estar completamente seguro de su correcta identificación, el periodo del año en que ha de recogerse, así como la manera de consumo.
- Lavar bien los frutos recolectados.
- Retirar las partes que presenten signos de deterioro.
- Añadir un poco de zumo de limón, aunque de un punto de acidez, evita la oxidación de la fruta y mejora su capacidad de conservación.
- Realizar conservas es un manera divertida y saludable de aprovechar los productos de temporada y mantener las tradiciones.
- Conservar en un lugar fresco y seco.