

# DULCE DE MEMBRILLO Y REINETAS

## Ingredientes

- 300 gr. de membrillo con piel en trozos (limpio de pepitas)
- 300 gr. de manzanas reinetas con piel en trozos (limpio de pepitas)
- 500 gr. de azúcar
- 1 limón pelado (sin nada de parte blanca y sin semillas).
- ¼ cucharadita de canela molida.

## Preparación

1. Ponga en el vaso el membrillo, la manzana y el azúcar. Trocee 10 seg/velocidad 5. Deje reposar durante aproximadamente 1 hora. (Esto hará que se oxiden y el membrillo coja un color más oscuro).
2. Añada el limón y la canela y triture 30 segundos / velocidad 5-10 progresivamente.
3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Programe 25 minutos/100° C/ velocidad 5.
4. Coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete para facilitar la evaporación y evitar salpicaduras. Programe 10 minutos/100° C/ velocidad 5.
5. Vierta la mezcla en un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco. Corte en porciones y sirva.

**Tiempo:** 1 horas 45 minutos

**Raciones:** Receta para 800 gr.

NOTA: Este dulce típico de la época otoñal, se puede consumir solo, con queso al gusto, con patés, o como acompañamiento de carnes.

