

MEMBRILLOS AL VINO

Fernando Castillo

INGREDIENTS

45 MINUTES 4 SERVINGS

- 1 Kilo de membrillos maduros
- 100 gramos de azúcar
- 1/2 vaso de agua
- 2 vasos de vino blanco
- 2 ramitas de canela

TAGS

#membrillo



1

Necesitamos un kilo de membrillos maduros



2

Pelamos, quitamos las semillas, troceamos los membrillos y los agregamos a una cazuela



3

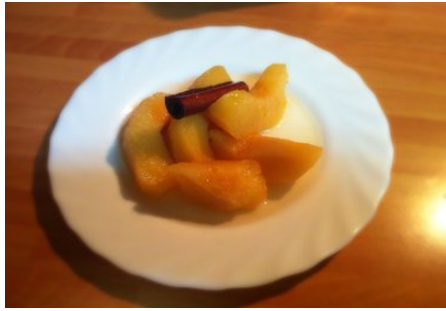
Añadimos el agua, el vino, el azúcar y la canela en rama





4

Ponemos la cazuela a cocer a fuego suave durante aproximadamente 20 minutos, comprobando que la fruta quede tierna.



5

Dejamos enfriar y ya tendremos listo nuestro postre de membrillos

