

PURE DE MANZANA Y MEMBRILLO

Ingredientes:

- 4 Manzanas
- 4 Membrillos
- Agua
- ½ taza de azúcar
- 1 rama de canela

Preparación:

1. A las manzanas y membrillos se les quita el centro para retirarle las semillas y rabo. No se pelan.
2. En una olla se acomoda la fruta entera, se le agrega el agua en el fondo de la olla para cubrir 2 cms de altura, la rama de canela y el azúcar. Se tapa y se cuece al vapor durante el tiempo necesario para que se suavice la fruta.
3. Se muelen en la licuadora las manzanas y el membrillo hasta hacer un puré muy terso.
4. Este puré se come como postre o como acompañamiento de unas chuletas de puerco ahumadas, pavo o lomo de puerco. Se puede servir frío o caliente.

Notas:

La fruta se puede moler con o sin cáscara. Si prefieres puedes poner a cocer la fruta cortada en trozos.