

Cristina Vázquez Valle. 2ºFPGM

RECETA COMPOTA DE MEMBRILLO



ÍNDICE

- **Bibliografía ~ Pág 1.**
- **Utensilios a utilizar ~ Pág 1.**
- **Ingredientes a usar ~ Pág 2.**
- **Elaboración ~ Pág 3, 4 y 5.**
- **Forma industrial ~ Pág 6, 7, 8, 9 y 10.**
- **Diferencia entre ambas formas ~ Pág 11 .**

Bibliografía

- Quién me ha informado sobre la elaboración del producto (Fabiano Vázquez Trigo).

Utensilios a utilizar

- Un recipiente grande.
- Una cazuela.
- Tarros o botellas de cristal.
- Una cuchara de madera.



Ingredientes a usar

- 2 kg de membrillos.
- 400 g de azúcar o edulcorante.
- 2 limones.
- 1 rama de canela.
- Agua suficiente para que los cubra.



ELABORACIÓN (Pasos a seguir)

- 1) Lavamos los membrillos, los troceamos y los vamos poniendo en un recipiente grande que tendremos preparado con agua y zumo de un limón para que no se oxiden.

- 2) Preparamos una olla con azúcar, canela, el zumo del otro limón. Ponemos agua, a ojo.

- 3) Cuando tengamos troceados los membrillos los escurrimos, los echamos a la olla y entonces veremos si falta agua para cubrirlos.

- 4) Los cocemos primero a máxima potencia y cuando hierva, bajamos el fuego y los espumamos, tapamos y seguimos cocción hasta que el membrillo esté tierno a unos 20 minutos aproximadamente.

- 5) Con una cuchara de madera removemos para evitar que se peguen, cuidando que no se rompan los trozos.

- 6)** Cuando estén tiernos, retiramos del fuego y dejamos enfriar antes de servir. Es conveniente colar parte del caldo.

- 7)** Para conservarlos, preparamos botes de cristal con tapa, los esterilizamos.

- 8)** Después, dejamos boca abajo para que se sequen y repasamos con un paño limpio las tapas, insistiendo en los bordes, que estén muy limpios y sin ningún rastro.

- 9)** Llenamos los tarros con trozos de membrillo y los rellenamos del caldo de cocción.

10) Los tapamos herméticamente y los ponemos al baño María en una olla que los cubra de agua.

11) Cuando empiece a hervir contamos 20 minutos, los apartamos y dejamos que se enfríen para sacarlos, secarlos y guardarlos en un sitio fresco y oscuro.

(Se conservan durante meses.)



Forma Industrial



Utensilios a utilizar

- Barreños
- Cinta transportadora
- Peladora
- Cortadora
- Descorazonador
- Tarros de cristal
- Llenadora



Ingredientes a usar

- Barreños llenos de membrillos.
- Almíbar.
- Canela en polvo.
- Azúcar.



ELABORACIÓN

- 1)** Los membrillos se colocan en barreños llenos de agua templada.

- 2)** Una vez que estén algo limpios los membrillos, pasar por una cinta transportadora hasta la peladora.

- 3)** En la peladora, de forma mecánica van pelando quitándoles la piel a los membrillos.

- 4)** De la peladora, pasan a través de la cinta transportadora, y se le quita el centro de la fruta con la descorazonadora.

- 5)** Después, pasan por la cinta hasta la cortadora que trocea los membrillos.

6) De la cortadora, se meten los membrillos en tarros de cristal y pasan por la llenadora.

7) En la llenadora, se le añade el jugo en almíbar, con la canela en polvo y el azúcar.

8) Después de tener todos los tarros con los trozos de membrillo y el almíbar, se cierran herméticamente.

9) Listo para venderlos.



DIFERENCIA ENTRE AMBAS FORMAS

- **Forma casera:**

- Suelen realizarlas personas no profesionales.
- Se utilizan alimentos más naturales. Ej: membrillos de la huerta o campo.
- No se utilizan muchos utensilios, solo los necesarios como: recipiente grande, cazuela, tarros de cristal, cuchara de madera.
- No se le añaden tantos aditivos.
- Se elaboran de forma manual.

- **Forma industrial:**

- Suelen realizarse en industrias, las realizan personas autorizadas o especializadas en la manipulación de alimentos.
- Se utilizan alimentos ya procesados. Ej: membrillos con conservantes.
- Se utilizan maquinarias.
- Se le añaden más aditivos y molidos. Ej: canela en polvo, etc.
- Se elaboran de forma industrial.