Mermelada de ciruelas con quesitos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Esta mermelada yo la combino también con carne de cerdo asada

Descripción:
El contraste de los dos saboreses diferente y delicioso

Ingredientes para 10 personas :

- 600grs de Ciruelas
- 400grs de Azúcar
- zumo de 1/2 lima de Lima
- 20 unidades de Quesitos en porciones
- 3 cucharadas soperas de Pan rallado
- 1 unidad de Huevo
- para freir los quesitos de Aceitede oliva

Preparación:

Paso 1

Para la mermelada, preparamos las ciruelas lavándolas bien, partiéndolas a la mitad y deshechando el hueso. Las ponemos en un cazo y le añadimos el azúcar; revolvemos bien y dejamos reposar en la nevera unas dos horas

Paso 2

Mientras tanto vamos rebozando los quesitos en pan rallado y huevo y los ponemos en un plato de manera que no se deformen. Cuando los tenemos todos rebozados, los cubrimos con film y los dejamos en la nevera

mientras seguimos con la mermelada.

Paso 3

Sacamos la mermelada de la nevera y le pasamos la batidora para trocear un poco la fruta; la ponemos al fuego suave durante 45'-60' removiendo de vez en cuando. A la media hora de tener la mermelada al fuego, añadimos el zumo de lima y seguimos removiendo. Retiramos del fuego cuando obervamos que ya tiene la consistencia deseada.

Paso 4

Pasamos la mermelada del cazo a un bol de cristal dejando que enfrie.

Paso 5

Cuando la mermelada esté fria, podemos empezar a freir los quesitos.