



Bocadillo de Guayaba

Description

Bocadillo de Guayaba or Guava's Membrillo Paste (English version below)

Hecho con Fruta

Ingredientes

- 500 gramos (1 libra) de guayabas rosadas
- 1 litro de agua
- 500 gramos (1 libra) de azúcar
- El jugo de un limón o ½ naranja

Preparación

1. En una olla poner a fuego medio alto agua, las guayabas cortadas en casos y con piel.
2. Cocinar por 15 minutos, bajar de fuego, licuar y colar. Reservar todo el jarabe colado.
3. Colocar el jarabe de guayaba obtenido de nuevo en la olla. Agregar el azúcar, jugo de limón y cocinar a fuego medio bajo por aproximadamente 1 hora y media o hasta que espese.
4. Luego preparar un molde resistente al calor, con plástico vinilo de cocina y verter la mezcla allí.
5. Dejar reposar hasta que enfrié y luego cerrar el plástico. Colocarlo en la nevera por algunas horas o hasta el día siguiente.
6. Al momento de servir: Abrir el plástico espolvorear un poco de azúcar y colocar la pasta de bocadillo en una superficie azucarada.

Nota:

- Cortar en cuadros y guardar en plástico de cocina.
- Se puede acompañar con queso campesino, mozzarella, queso tipo feta o queso manchego.

Hecho con Jugo de Caja

Ingredientes

- 1 litro de jugo de guayaba en caja (En UK se puede conseguir jugo de guayaba marca Rubicon)
- 1 libra de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- El jugo de un limón o ½ naranja

Preparación

1. En una olla mediana poner al fuego medio alto, el jugo de guayaba, el azúcar y la astilla de canela.
2. Cocinar y dejar espesar por 1 hora y media aproximadamente.
3. Agregar la gelatina sin sabor diluida en 1/4 taza de agua caliente, y dejar cocinar por otros 10 minutos.
4. Luego preparar un molde resistente al calor, con plástico vinilo de cocina y verter la mezcla allí.
5. Dejar reposar hasta que enfrié y luego cerrar el plástico. Colocarlo en la nevera por algunas horas o hasta el día siguiente.
6. Al momento de servir: Abrir el plástico espolvorear un poco de azúcar y colocar la pasta de bocadillo en una superficie azucarada.

Nota:

- Cortar en cuadros y guardar en plástico de cocina.
- Si prefiere mermelada, en lugar de pasta de bocadillo, no agregar la gelatina.
- La mermelada se puede conservar en un recipiente de vidrio y guardar en la nevera.
- Se puede acompañar con queso campesino, mozzarella, queso tipo feta o queso manchego.

Guava's – Membrillo Paste (English version)

Made with Fruit

Ingredients

- 1 pound pink guavas
- 1 litre of water
- 500 grams (1 pound) sugar
- Juice 1 lemon or ½ orange

Preparation

1. In a saucepan over medium high heat add water, the guavas cut in cases with the skin.
2. Cook for 15 minutes, turn down heat, blend and strain. Keep the syrup.
3. Place the guava syrup obtained back into the saucepan. Add sugar, lemon juice and cook over medium low heat for about 1 ½ hours or until thickened.
4. Then prepare a heat resistant mould with a base layer of food, cling film and pour the mixture in.
5. Let stand until cool and then close the cling film. Place into the refrigerator for several hours or overnight.
6. When serving: open the plastic, sprinkle some sugar and place the paste on a sugary surface.

Note:

- Cut into squares and store in cling film.
- It can be served with cottage cheese, mozzarella cheese, feta cheese or manchego cheese.

Made with a Juice Box

Ingredients

- 1 litre box guava juice (In UK you can get guava juice brand Rubicon)
- 500 grams (1 pound) sugar
- 1 envelope unflavoured gelatine
- The juice 1 lemon or ½ orange

Preparation

1. In a medium saucepan over medium heat bring to high, guava juice and cinnamon stick.
2. Cook for 1 hour and a half.
3. Add the gelatine diluted in 1/4 cup hot water, and cook for another 10 minutes.
4. Prepare a heat resistant mould with a layer of food cling film and pour the mixture in.
5. Let stand until cool and then close the cling film. Place into the refrigerator for several hours or overnight.
6. When serving: open the plastic sprinkle some sugar and place the paste on a sugary surface.

Note:

- Cut into squares and cover in cling film.
- If you prefer jam instead of paste don't add the gelatine
- The jam will keep in a glass container and refrigerator.
- It can be served with cottage cheese, mozzarella cheese, feta cheese or manchego cheese.