

El madroño es un arbusto perenne que en otoño nos ofrece flor y fruto a la vez. Por el alto contenido alcohólico de sus bayas se dice que si te hartas de madroños te emborrachas.

Los usos del madroño son muchos, pero quizás el más conocido sea el uso que se le da en la cocina, ya que sus frutos que, aunque son un poco insípidos, no carecen de dulzor y son ideales para elaborar recetas como esta Confitura de madroños.

CONFITURA DE MADROÑOS

Elaboración:

Se lavan los madroños y se les quita el rabito. Se colocan en una placa plana, se espolvorean con el azúcar y se riegan con los licores. Se dejan reposar durante un día. Al día siguiente, el jugo que queda en la placa se pone a hervir y, a continuación, se le añaden los madroños. Se dejan hervir 5 minutos y se apartan. En caso de que hayan soltado espuma se la retiramos antes de meterlos en un tarro de cristal. Cocemos al baño María durante 20 minutos para garantizar su conservación.

Ingredientes:

700 gramos de madroños
600 gramos de azúcar
un chorreón de brandy (200 mililitros)
un chorreón de anís (50 mililitros)