

Colección Recetas Medievales

Melimela

Ingredientes para 4 comensales

- 150 gramos de miel
- 150 gramos de calabaza
- 100 gramos de manzana
- 50 gramos de higos
- 50 gramos de melocotones
- 40 gramos de grasa de cordero (manteca de cerdo)
- Pimienta, canela y jengibre.



Elaboración

1. Deshacemos la grasa al fuego, y añadimos la miel y todas las frutas troceadas salvo los higos. Dejamos cocer a fuego lento unos 30 minutos, si se seca, añadir agua o algún vino dulce.
2. Finalmente echamos los higos.
3. Se puede triturar o dejar así.
4. El postre se puede servir tanto frío como caliente.

Investigación de la receta:

Es de origen visigodo; es un tipo de mermelada