



En Mendoza hay alrededor de 1.400 ha ubicadas en su mayor porcentaje en la zona Sur.
También en los oasis Norte, Este y Valle de Uco.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Propiedades

Provee minerales como potasio, calcio y fósforo.

Aporta vitaminas A, B y C.

Su contenido en ácido málico contribuye a eliminar el exceso de ácido úrico.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA



El membrillo (*Cydonia oblonga*) es el fruto del membrillero, árbol frutal de tamaño pequeño a mediano, muy ramoso, con hojas ovaladas y flores blancas o rosadas. Emparentado con el manzano y el peral, es originario de la región del Cáucaso, en el sudoeste de Asia.

El fruto es ovalado, con piel gruesa, rugosa y aterciopelada. El color es amarillo con tonos marrones. En su interior, contiene una pulpa compacta y de sabor ácido.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Cómo seleccionar y conservar

Elegir los que presenten aspecto carnoso, con la piel intacta y parcialmente amarilla. Los muy maduros suelen mostrar manchas, que no tienen importancia si se los va a cocinar inmediatamente.

Para conservarlos frescos se recomienda pelarlos, limpiarlos, cortarlos y rociarlos con jugo de limón, evitando así la oxidación. Se guardan en la heladera y se conservan bien durante una o dos semanas.

En el caso de membrillos verdes deben dejarse madurar a temperatura ambiente.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Cómo consumirlos

Puede ser en jaleas, mermeladas, dulces o “panes” de membrillo. Muy utilizado en panadería y confitería.

Combinado con queso se lo conoce como “vigilante”, uno de los postres más sencillos y típicos de Argentina.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Pan y jalea de membrillo

Ingredientes: 1 kg de membrillo, 700 g de azúcar.

Preparación: cortar en cuartos los membrillos sin pelar. Cocinarlos hasta que estén blandos, pero enteros. Retirar las cáscaras con las semillas y reservar. Escurrir la pulpa con un colador. Reservar el líquido. En una olla, desmenuzar la pulpa y agregar el azúcar. Llevar a fuego y cuando hierva, cocinar durante 20 minutos sin dejar de revolver, hasta alcanzar un color amarillo oro. Retirar y colocar en envases de vidrio. Una vez frío, desmoldar los panes y espolvorearlos con azúcar y dejar secar al sol. Conservar envueltos en papel manteca en lugar seco y ventilado.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Jalea de membrillo

Colocar en una olla el líquido recuperado de la primera cocción más las cáscaras y semillas, con 600 g de azúcar por litro. Hervir durante 10 minutos, colar y seguir cocinando por 10 minutos más hasta que espese. Retirar un poco de preparación, si se desprenden gotas gruesas está lista la jalea. Para conservarla, una vez tibia, colocarla en frascos de vidrio.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Empanadas de queso con membrillo

Ingredientes: 200 g de queso barra, 200 g de membrillo en pan, 6 tapas de empanadas, 1 huevo, canela y azúcar c/n.

Preparación: extender las masas sobre una mesada. En el centro colocar una feta de queso y un rectángulo de membrillo. Luego cerrar y marcar bien con el tenedor para que no se abran. Pincelar la superficie con huevo batido. Llevar a horno precalentado moderado 10 minutos hasta dorar. Retirar y espolvorear con el azúcar y la canela.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Membrillos tintos

Ingredientes: 1/2 kg de membrillos, 300 g de azúcar, 1 rama de canela, 3 clavos de olor, vino malbec y agua c/n.

Preparación: cortar los membrillos en cuartos, pelar y quitar las semillas.

En una olla poner todos los ingredientes, mezclar y añadir los membrillos. Cocinar durante 30 minutos a fuego lento o hasta que estén blandos.

Servir acompañado del almíbar.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Muffins de membrillo

Ingredientes: 300 g de harina leudante, 180 g de azúcar, 240 ml de crema de leche, 2 huevos, ralladura de 1 limón, 80 g de aceite, 200 g de dulce de membrillo, 100 g de nueces picadas y tostadas.

Preparación: mezclar la harina y el azúcar. En otro recipiente, batir los huevos y el aceite. Unir las dos mezclas e incorporar el membrillo cortado en daditos junto con las nueces. Colocar la preparación dentro de los pirotines sobre una placa enmantecada. Cocinar en horno moderado hasta dorar. Cuando se introduzca un palillo y salga seco, retirar del horno y espolvorear con azúcar impalpable.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Membrillos asados

Ingredientes: 2 membrillos, 80 g de azúcar, agua y crema de leche c/n.

Preparación: cortar por la mitad los membrillos. Colocarlos en una fuente honda, forrada con papel de aluminio, espolvoreando azúcar para que se haga un almíbar.

Cubrir con papel de aluminio y llevar a fuego moderado durante 40 minutos. Cuando estén blandos, retirar el papel de aluminio y dejar que se doren.

Una vez que estén tiernos, taparlos con papel de aluminio nuevamente y dejar dentro del horno apagado, para que conserve la temperatura. Servir templados con el almíbar y un copete de crema.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA