

MOSTILLO ALEJANDRA

Ingredientes:

- 1 Kg. de Miel
- 2+1/4 L. de Agua
- 4 Manzanas
- 4 Peras
- Higos
- 1/2 Kg. de Azúcar
- Nueces
- 1 Piel de Naranja

Preparación:

1. Quemar el azúcar, sólo para darle color.
2. Para hacer el aguamiel: poner a calentar el agua y en ella disolver la miel. Separar 1 L para cocer las frutas y el resto dejar que reduzca 1/3 aproximadamente.
3. En el litro separado, añadir las frutas (manzanas, peras e higos), y cocerlas. Cuando estén hechas, triturarlas. Añadirlo al aguamiel.
4. Triturar bien la harina, para que no se hagan grumos.
5. Añadirla, junto con las nueces trituradas y la piel de naranja al preparado anterior y dejarlo cocer a fuego bajo hasta que vaya espesando.
6. Verter en recipientes y dejar enfriar 24 horas.