

Gastronomía de la Subbética: recetas con membrillo



Se va el verano, y aunque es una época del año que nos gusta particularmente, sin duda, el otoño es esa etapa en la que todo empieza a tomar un color y olor especiales. En breve empezará el olor a castaña, membrillo, granada, higo... por eso hoy te traemos todo lo que puedes disfrutar de la gastronomía en la Subbética, en concreto, las recetas con membrillo ;)

Carne de membrillo

No es algo único en la Subbética pero sí es especial que en todas las casas y rincones gastronómicas podrás degustar esta maravilla para el paladar.

Ingredientes de la carne de membrillo:

- 1 ó 2 kilos de membrillos
- 1 ó 2 kilos de azúcar

Es una receta, que sobre todo, requiere mimo y cariño, se debe hacer lentamente, y la cantidad de azúcar varía según el gusto de los comensales ;)



Zumo de membrillo

Sin duda, un clásico típico de Carcabuey, un zumo que te encantará tomar por las mañanas, a media mañana, a media tarde, y además es sano y rico :)

El membrillo es ya tan sello distintivo de Carcabuey que le han dedicado incluso un festival, que tiene lugar en el mes de octubre, así que no puedes perderte el Membrillo Festival, en el que por supuesto podrás degustar ricas recetas con membrillo, además de disfrutar de diversas actividades ;)

Ingredientes del zumo de membrillo:

- 8 membrillos medianos
- 1/2 litro de agua

La clave está en licuar los membrillos y colarlos muy bien, dejando reposar el resultado durante toda una noche. Con el azúcar se realiza un almíbar que se agrega a los membrillos licuados y se deja enfriar. Si se toma muy fresquito está aún más delicioso.



Esta rica bebida es pionera en [Carcabuey](#) y nos encanta, además podrás llevarte a casa

botellas si quieres, pues se vende en diferentes establecimientos de Carcabuey.

¿Te vienes a disfrutar de la gastronomía de la Subbética en otoño? También son típicas las gachas, y sus diferentes variantes, así como recetas con uva, granada, nueces, higos... ¡todo delicioso!

Recuerda que **cuando vengas, serás subbético para siempre.**

