

# Ciruelas al rum



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ciruelas-al-rhum>

## Preparación

Lavar las ciruelas y pincharlas varias veces con un palito de brochette. Colocar el azúcar y el agua en una sartén profunda y calentar a fuego suave, revolviendo con cuchara de madera, hasta que el azúcar se haya disuelto. Luego, agregar las ciruelas enteras y cocinarlas a fuego suave 5 minutos. Dejar enfriar en la sartén. Llenar los frascos esterilizados con ciruelas y almíbar de la cocción, agregando, al final, tanto rum como sea necesario para que los líquidos sobrepasen 1 centímetro por encima de los sólidos. Guardar en un lugar fresco y oscuro por un mes antes de consumir, para que los sabores se combinen y asienten. Fuente y foto: revistamaru.com

## Ingredientes

- 1.5 kgrs. Ciruela
- 250 gramo/s Azúcar
- 100 cc. Agua
- 350 cc. Rhum - Ron dorado

## Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Bebidas y cocktails, Recetas de Ayuda

### ▣ Tip para la receta

Se pueden comer solas con una bocha de crema chantilly. Pero tanto su jugo como las mismas ciruelas son ideales para incorporar a pies, a la carne mechada; entre otros platos.

