

Mermelada de ciruelas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 30min , Tiempo de cocción: 6hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 30min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/mermelada-de-ciruelas>

Preparación

1. Lave las ciruelas, deshuéelas y, si no le gustan los trozos de la mermelada, mézclerlos con una batidora.

2. Mezcle con el azúcar, el vinagre y las especias. Remueva y deje reposar al menos 2 horas o toda la noche.

3. Coloque la mezcla asentada en una fuente de horno y coloque en un horno precalentado a 230 °C. Hornee por 30 minutos. Luego baje la temperatura a 140 C y hornee lentamente sin revolver hasta que espesen y oscurezcan. Esto puede tardar de 3 a 6 horas. ¡No mezcle!

4. Llene los vasos esterilizados con mermelada caliente, gotee la parte superior con ron u otro alcohol fuerte. Cierre con una tapa, de la vuelta y deje enfriar.

Luego, guárdelo en el frío y espere llenar los bollos checos con este tesoro o perfeccionar otro manjar.



Ingredientes

- 2 cucharada/s Vinagre
- 4 cucharada/s Rhum - Ron
- 2 kgrs. Ciruela deshuesadas
- 3 kgrs. Clavo de olor
- 300-500 gramo/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Canela
- 1 cantidad mínima Cardamomo (dependiendo del sabor)
- 1 poco Jengibre molido (dependiendo del sabor)
- 1 poco Jugo de limón (dependiendo del sabor)

Categorías

Checa, Verano, Otoño, Todo el año, Frutas