

Creador: Paz Nm

✖ Descripción:

Bebida de alcohol medio. (versión dulce de origen desconocido)

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir en caliente. Quitar el hueso de las ciruelas y pasar las frutas por la batidora. Hacer la receta en cazuela alta.

Ingredientes para 4 personas :

- 150-200 grs de Orejones
- 150-200 grs de Ciruelas
- 150-200 grs de Uvas pasas
- 1/2 Litro de Vino tinto
- 1 limón de Corteza de limón
- 1/2 litro de Agua
- 1 rama de Canela
- 200 grs de Azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

2 horas de maceración (no incluidas en los 45' de la receta): Se dejan en remojo durante 2 horas los orejones, las pasas y las ciruelas. En total necesitaremos solo medio kilo.

Paso 2

Ponemos en una cazuela el vino, el agua, el azúcar, el palo de canela y la corteza del limón. Ponerlo al fuego y cuando empiece a burbujear, se retira del fuego.

Paso 3

Se mete en la batidora junto con las frutas (bien escurridas), se bate todo y se vuelca de nuevo el resultado en la cazuela.

Paso 4

Ponemos la cazuela al fuego y la tapamos. Llevamos la mezcla a ebullición, y la dejamos hervir durante un cuarto de hora.