

# Mermelada de ciruelas rojas de Cieza al ron



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg. y cuarto de ciruelas rojas de Cieza.
- 600 gr. de azúcar.
- 1 decilitro de ron ámbar.
- 125 gr. de nueces peladas.

ELABORACIÓN

Lavar las ciruelas, escurrirlas, abrirlas y deshuesarlas. Poner en una olla y cocer durante 3 minutos. Agregar el azúcar poco a poco y removiendo. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego. Tapanlo con un paño y dejar macerar 12 horas. Luego poner en el fuego y cocer lentamente durante 30 minutos, removiendo para que no se seque. Añadir las nueces peladas y troceadas, remover y cocer durante 10 minutos. Por último añadir el ron y ponerlo en tarros, una vez frío servir.

DIFICULTAD: MEDIA