

## **Licor de ciruelas**

### Ingredientes

1 l de ron blanco

3 l de vino blanco

3 Kg. de ciruelas claudias

750 gr. de azúcar

5 gr. de canela en polvo

Se deshuesan y trocean ligeramente las ciruelas, y se dejan macerar en el vino durante 2 horas para posteriormente añadir el resto de ingredientes y hervirlo durante 20 minutos. Se pasa a un recipiente de barro o cerámica con tapa. Luego se deja reposar una semana. Se cuela, se filtra y se embotella.

Conservar en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes.

Se recomienda utilizar botellas transparentes para poder apreciar el color de este licor.

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.