

Uvas en aguardiente

Ingredientes

1 kgr de uvas.

8 clavos de olor

1 palito de Canela.

1 kgr azúcar blanquilla.

150 cc ron

Aguardiente.

Elaboración

Se lavan las uvas con cuidado de no estropearlas y se secan con un paño limpio, se les cortan los rabitos dejándolos 1 cm. Acto seguido se coloca la fruta en los tarros, intercalándole con 8 clavos de especia y un palito de canela desmenuzado. Después se disuelve 1 kg. de azúcar y un vasito de ron por cada kg. de uva y se vierte en los tarros. A continuación se terminan de llenar los tarros con aguardiente, dejando un espacio libre de 2 cm. entre el líquido y el tapón del tarro. Se agitan cuidadosamente los tarros y se dejan macerar durante 45 días como mínimo antes de consumirlas.

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