

Ciruelas al vino de Rioja

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 litro/s Vino tinto - Rioja, (vale Rueda, Penedés, Jumilla..... con cuerpo)

1 Naranjas - ralladura

Zumo de naranja

100 gr Azúcar

100 gr Azúcar moreno

8 Pimienta negra - bolitas en grano

2 vaina/s Canela en rama

Nuez moscada - "recien rallada" (opcional)

ELABORACIÓN

Ponemos en una cazuela grande el vino, naranja, ralladura, azúcar y especias, fuego suave y removemos hasta deshacer el azúcar. Las ciruelas, peladas con una buena puntilla las metemos al vino y dejamos a fuego medio 12-15 minutos. Sacamos las ciruelas y dejamos en un bol hondo reposar. Colamos el vino y volvemos a poner al fuego y dejamos que reduzca algo más de la mitad. Retiramos del fuego, dejamos templar y echamos sobre las ciruelas. Servimos en cuencos individuales con un poco de ese jugo delicioso, temperatura ambiente. Podemos acompañar como he hecho yo con helado de chocolate. Cocción suave 12-15 min. El vino después de ser reducido a algo menos de la mitad se deja templar y se echa por encima de las ciruelas, y dejamos todo reposar. Ahí tenéis, un postre delicioso, el jugo no se sube a la cabeza, ya no hay alcohol. Espero que os haya gustado