

SALSA DE CIRUELA

Ingredientes

- 250 gr de ciruelas lavadas, peladas y troceadas
- 2 tazas de agua o caldo de pollo
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cda de mantequilla sin sal
- 1 taza (150 ml) de zumo de naranja
- 1/2 taza de vino tinto
- ¼ taza (125 ml) de sherry, oporto o vino de jerez
- 2 cdas soperas de vinagre balsámico
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de harina de maíz o maizena
- Sal
- Pimienta negra molida
- Canela (opcional)

IDEAS DE UTILIZACIÓN:

Esta salsa es un acompañante ideal para carnes rojas, aunque también podemos combinarla con carnes blancas como una pechuga de pavo en salsa o un pollo relleno de verduras.

Además, esta salsa es una aliada para tartaletas, tapas, entrantes o aperitivos. Degustar un queso camembert, por ejemplo, con un toque de salsa de ciruela es un bocado delicioso.

Preparación

1º. Pon a marinar las ciruelas con los vinos en una olla tapada, dentro del frigorífico durante dos horas.

2º. Prepara un sirope calentando el azúcar en una olla con medio dedo de agua. Remueve con una espátula de madera y si está muy espeso, agrégale un poco de agua. Cuando tenga la consistencia del sirope, retira del fuego y reserva.

3º. En una sartén antiadherente calienta la mantequilla a fuego bajo. Cuando se haya fundido añade la cebolla y los ajos picados. Rehoga unos 6 minutos removiendo con una espátula de madera.

4º. Añade las ciruelas marinadas junto al líquido del marinado. Cocínalas a fuego lento 5 minutos más y añade el caldo o el agua, el zumo de naranja, el vinagre balsámico, una pizca de pimienta y la sal. Cuando la mezcla comience a hervir, tapamos y dejamos que la salsa se cocine 20 minutos más.

5º. Se deja enfriar la salsa, se coloca en un procesador de alimento, se licúa unos minutos y se reserva en un recipiente.

6º. Se pone el sirope previamente preparado a fuego lento y se mezcla poco a poco con la salsa de ciruela. Mezcla con una cuchara de madera. Para un mayor espesor de la salsa se puede añadir un poco de harina de maíz disuelta previamente en un poco de agua. Se deja cocinar 10 minutos sin dejar de remover.

7º. Se deja reposar. La salsa de ciruela se puede servir caliente o a temperatura ambiente.

[HTTPS://WWW.FRUTAMARE.COM/](https://www.frutamare.com/)