

INGREDIENTES Por cada 500gr de cerezas:

- 250gr de azúcar
- 300 ml de agua
- 150 ml de coñac, ron o kirsch(licor de cereza)
- 1 rama de canela
- Palillos
- Botes para hacer conservas



ELABORACIÓN

Se lavan las cerezas y se separan las parejas. No se les quita ni el rabito ni el hueso, ni se pelan. De esa manera, es muy cómodo cogerlas por el rabito para comerlas un vez "embotadas".

Se les hacen 3 ó 4 agujeros con un palillo a cada una de las cerezas, de esta manera cuando se cuecen no explotan ni se rompen.

Se ponen las cerezas con el agua, la canela y la mitad del azúcar que se va a utilizar en una olla y se pone a cocer a fuego lento. Tienen que hervir 5 minutos.

Pasado este tiempo, sacas las cerezas. Añades al agua el resto del azúcar y dejás hervir 10 minutos a fuego fuerte. Así obtenemos un almíbar de cereza.

Una vez que todo se haya enfriado se ponen las cerezas en botes para conserva y se llena hasta la mitad con el almíbar. El resto del bote se llena del licor elegido.

Se cierran los botes y se meten en una olla. Se cubren totalmente los botes de agua y se enciende el fuego. Deben hervir un mínimo de 20 minutos para hacer el vacío y así poder conservarlas algunos meses.

NOTA: Yo aconsejaría no comer enseguida dejar un tiempo para que cojan el licor.

[Receta de Toni Riera y Angels \(PrunusDulcis\)](#)