

## **CONSERVAS DE FRUTAS FRESCAS AL LICOR**



### **INGREDIENTES:**

- 2 kg. de frutas surtidas (peras, manzanas, frutillas, bananas, duraznos, cerezas, etc.)
- ½ kg. de azúcar
- 800 cm<sup>3</sup> de licor o coñac

### **ELABORACIÓN:**

Lavar y pelar todas las frutas. Sacarles las semillas o cabitos y cortarlas a todas más o menos del mismo tamaño. Pasar por agua hirviendo todas las frutas, de a una a la vez, menos las frutillas. Al sacarlas pasarlas por agua fría para cortar la cocción.

Preparar un almíbar liviano con el azúcar y ½ litro de agua.

Colocar las frutas mezcladas en frascos esterilizados que tengan la boca grande.

Llenar hasta la mitad con el almíbar y completar con el licor, dejar libres 2 cm del frasco.

Tapar y esterilizar durante 20 min.

Dejar estacionar 45 días y consumir dentro de los 6 meses.