

# CIRUELA



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
ARGENTINA

## Datos productivos

### **Desecada o industria**

*Mendoza es la primera productora y exportadora en el país y cuarta a nivel mundial.*

*Superficie cultivada: 18.300 ha.*

*La principal variedad es D`Agen.*

*Las principales zonas de cultivo son San Rafael y Alvear (oasis Sur) donde se concentran el 76% de la producción. También se encuentra en el oasis este.*

### **En fresco**

*Superficie cultivada: 2.145 ha.*

*Las principales variedades son Santa Rosa y Linda Rosa.*

*Las principales zonas de cultivo son Guaymallén, Maipú, San Martín, San Rafael y Alvear.*



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
ARGENTINA

## Ciruelas asadas

### Ingredientes:

4 ciruelas descarozadas, 2 cucharadas de azúcar impalpable, 10 g de almendras en polvo, 30 g de manteca, 1 cucharada de canela en polvo y 8 bochas de helado.

### Preparación:

Acomodar las ciruelas en una fuente para horno y espolvorear con azúcar. Mezclar las almendras con la manteca a temperatura ambiente y la canela hasta formar una pasta homogénea.

Colocar una porción de la pasta en el hueco de cada ciruela. Distribuir en la fuente el resto de la pasta y gratinar durante 10 minutos.

Secretos del Chef: acompañar con helado y decorar con menta fresca y almendras picadas.



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
**ARGENTINA**

## Ensalada diferente

### Ingredientes:

100 g de queso crema, 1/4 de taza de leche, 2 cucharadas de jugo de limón, 100 g de ciruelas desecadas, 1 atado de rúcula, 150 g de queso azul, 1 planta de lechuga, 2 cucharadas de almendras tostadas, sal, pimienta y aceite de oliva c/n.

### Preparación:

En una ensaladera colocar el queso azul, la rúcula y la lechuga cortada a mano y reservar.

En un bol colocar el queso crema, la leche, el aceite de oliva y el jugo de limón. Emulsionar y salpimentar. Por último agregar las ciruelas y las almendras.

Secreto del Chef: incorporar croutons antes de servir para que no se humedezcan.



## Ciruelas con vino y naranja

### Ingredientes:

1 taza de vino tinto, 1 y 1/2 taza de jugo de naranja, 1 taza de azúcar, 12 ciruelas frescas peladas y con carozo y 1 cucharada de fécula de maíz.

### Preparación:

Hervir el vino, una taza del jugo de naranja y el azúcar. Incorporar las ciruelas y mezclar. Bajar el fuego a mínimo. Cocinar, mezclando cuidadosamente por 10 minutos o hasta que las ciruelas estén tiernas. Retirar y pasarlas a una compotera o bol. Reservar el líquido de la cocción. Disolver la fécula en el resto de jugo de naranja y añadir a la olla junto con el líquido de la cocción de las ciruelas. Llevar a fuego suave y cocinar, revolviendo hasta que la salsa espese.

Servir en compoteras con la salsa.



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



MENDOZA  
ARGENTINA

## Helado de yogur con ciruelas

### Ingredientes:

1 yogur de vainilla, 2 cucharadas de pulpa de ciruelas y mermelada de ciruela para decorar c/n.

### Preparación:

Mezclar el yogur con la pulpa y llevar al frezeer durante 1 hora. Retirar, batir suavemente unos minutos y llevar al frío nuevamente. Para servir, colocar una bocha de crema en una compotera y decorar.



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
**ARGENTINA**

## Licuada de ciruelas

Ingredientes:

250 ml de leche, 4 ciruelas negras descarozadas y 1 cucharada de azúcar.

Preparación:

Licuar todos los ingredientes y servir frío en vasos altos.



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
**ARGENTINA**

## Mermelada de ciruelas

### Ingredientes:

1 kg de ciruelas descarozadas, 1 kg de azúcar y jugo de ½ limón.

### Preparación:

Colocar las ciruelas en un recipiente con el azúcar y el jugo. Macerar durante por lo menos 1 día y cocinar a fuego fuerte durante 15 minutos en una olla preferentemente de cobre. Retirar la espuma si es necesario. Bajar el fuego y continuar la cocción durante 30 minutos más. Volcar en recipientes de vidrio, taparlos herméticamente y hervirlos durante 20 minutos. Dejar enfriar y guardar en lugar fresco y oscuro.



Ministerio de Economía,  
Infraestructura y Energía



**MENDOZA**  
**ARGENTINA**