**RECETAS DE LICORES**

****

1. **LICOR DE OREJONES**

Ingredientes

* 1 l [Anís seco](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis.htm)
* 300 gr. de orejones
* 1 palito de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm)
* 2-4 granos de [café](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Cafe.htm) tostado

Elaboración

Partir los orejones en rodajas, ponerlos junto con el resto de los ingredientes en un tarro de cierre hermético y dejarlos macerar en un oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes durante al menos 4 meses. Transcurrido este tiempo filtrar y embotellar.

Conservar en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes.

Se recomienda utilizar botellas transparentes para poder apreciar el color de este licor.

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.

Servir muy frío.

1. **LICOR DE GUINDAS**

Ingredientes

* ¾ l [anís](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis.htm) seco
* ¼ l [anís](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis.htm) dulce
* ¼ kg de [guindas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/G/GU/Guinda.htm)

Elaboración

Se mezcla en una botella de boca ancha el anís seco y el anís dulce. Se introducen las guindas (son una clase especial de [cereza](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CE/Cereza.htm) que solo se consume confitada o en licor por su sabor ácido) previamente lavadas y/o escaldadas (pasadas 1-2 minutos por agua hirviendo) hasta un tercio de la altura de la botella. Cuando el anís se coloreé en el plazo de unos 3 meses, ya puede consumirse.

Notas

La [graduación](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/G/GR/Graduacion_alcoholica.htm) del Chichón seco es de 48% vol [alcohol](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Alcohol.htm) y del dulce 36% por lo que el licor resultante ronda los 40 grados una vez diluido con las [cerezas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CE/Cereza.htm) (ahora la [graduación](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/G/GR/Graduacion_alcoholica.htm) del seco ronda el 43% y el dulce el 34%, por lo que el promedio rondará los 35%). Pero para aguarlo siempre hay tiempo.

Este licor tiene la ventaja con respecto al Pacharán de que los frutos pueden comerse y mantenerse en el mismo. Los huesos de las [endrinas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/EN/Endrina.htm) en cambio contienen arseniatos que pueden perjudicarte bastante y que con el tiempo acaban pasando al licor, por eso se aconseja eliminarlos del mismo una vez conseguida su misión.

1. **LICOR DE MELOCOTÓN**

Ingredientes

* 1 litro de [ron de caña](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Ron.htm)
* 6 [melocotones](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/ME/Melocoton.htm) amarillos
* 1 kilo de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 1 litro de agua

Elaboración

Pelar los melocotones. Cortarlos en trozos y ponerlos en un frasco de boca ancha con tapa junto con los huesos y el [ron de caña](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Ron.htm). Dejar en maceración de 20 a 30 días. Preparar el [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) haciendo hervir el azúcar con el agua durante 5 minutos. Incorporar al ron de caña, mezclar y filtrar. Dejar reposar 4 o 5 días antes de consumirlo.

1. **LICOR DE MELOCOTÓN AL VODKA**

Ingredientes

* Una botella de vodka
* Seis melocotones
* 300 gramos de azúcar
* 1/4 de litro de agua

Elaboración

Se pelan y se trocean los melocotones y se colocan en un tarro esterilizado previamente. Se prepara un jarabe disolviendo a fuego lento el azúcar en el agua y dejándolo hacerse durante unos cinco minutos. Cuando esté frío se añade al tarro donde tenemos los melocotones y a continuación se incorpora el vodka. Se cierra el recipiente y se deja macerar durante tres meses, pasados los cuales se filtra, y se embotella.

1. **LICOR DE ALBARICOQUE**

Ingredientes

* 2 Litros de [vino Blanco](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Tipos_de_vino/Vino_blanco.htm)
* 1 Kg de [Albaricoques](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Albaricoque.htm)
* 2 palos de [Canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm)
* 1 l de [Coñac](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BR/Brandy.htm)
* 500 g de [Azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)

Elaboración

Trocee y deshuese los albaricoques y póngalos a macerar en el vino durante cinco días. Agregue el resto de ingredientes y hiérvalo durante 20 minutos. Pase a una vasija de barro o cerámica tape bien y deje reposar durante 7 días. Cuele el preparado, páselo por un papel filtro y embotéllelo en una botella hermética.

1. **LICOR DE CAFÉ Y NARANJA**

Ingredientes

* 1 l de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* La cáscara de dos [naranjas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/N/NA/Naranja.htm)
* 150 gr. de granos de [café](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Cafe.htm) molidos
* 500 ml de agua
* 500 gr. de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* Algunas semillas de [anís estrellado](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis_estrellado.htm) (opcional)

Elaboración

En un tarro de vidrio de boca ancha y cierre hermético, poner a macerar el café molido, la cáscara de naranjas y también las semillas de anís estrellado durante el espacio de un mes. Transcurrido ese tiempo colar y reservar. Mientras tanto, con el agua y el azúcar preparar un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) que se cuece durante unos cinco minutos que se dejar enfriar y se mezcla con la maceración, se filtra todo y se envasa nuevamente para dejarlo reposar durante una semana antes de consumirlo.

1. **LICOR DE CAFÉ**

Ingredientes

* 1 litro de [alcohol](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm) o [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* 1/4 kilo de [café](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Cafe.htm) tostado molido
* 1/2 kilo de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)

Elaboración

En el litro de alcohol o mejor de un buen aguardiente, se pone el café. Se deja macerando durante 8 días tapado y después de este tiempo se filtra y se le agrega un poco más de 1/2 kilo de azúcar, se deja reposar y se embotella.

1. **LICOR DE CAFÉ Y CHOCOLATE**

Ingredientes

* 1/2 l [alcohol etílico](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)
* 1/2 l agua
* 1/2 kg [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 2 [cucharadas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CU/Cucharada.htm) colmadas de [café](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Cafe.htm) molido no muy fino
* 1 vaina de [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm)
* 100 gr de [chocolate negro](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Chocolate/Tipos_de_chocolate.htm#Chocolatenegro) amargo

Elaboración

En un tarro de vidrio de boca ancha y cierre hermético se pone a macerar durante dos semanas el café molido, la vainilla y el alcohol.

Con el agua y el azúcar preparar un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) y dejar enfriar.

En una [cazuela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Cazuela.htm) antiadherente se funde a fuego muy lento el chocolate previamente rallado teniendo cuidado de que no se queme. Cuando esté fundido se le añade el almíbar y el alcohol previamente filtrados. Para filtrar es recomendable usar un papel de filtro de los utilizados en las [cafeteras de goteo](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Utensilios_para_el_cafe.htm#Cafetera de filtro) ayudándose de un [colador](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CO/Colador.htm). Mezclar todo bien hasta conseguir una mezcla uniforme y homogénea y embotellar.

Dejar afinar una semana agitando cada día y ya estará listo para consumir no olvidando de agitar para mezclar antes de servir.

1. **LICOR DE MIEL**

Ingredientes

1 litro de aguardiente de orujo gallego o en su defecto un buen vodka.
1/2 litro de agua.
1/2 Kilo de Miel.
2 palos de canela
Hojas de menta
2 limones
2 naranjas

Elaboración

* Se añade la miel al agua hirviendo y se remueve hasta que esté totalmente disuelta.
* Se pone el aguardiente en un bote de tapa ancha y cierre hermético.
* Se parten en trozos finos los limones y naranjas y se añaden al aguardiente.
* Se añade la canela y la menta.
* Se añade la disolución de agua y miel.
* Se agita bien hasta que todo quede perfectamente mezclado.
* Se deja macerar durante al menos un mes.
* Agitar todos los días.
* Después de macerado se filtra con filtro de lino o algodón. Nada de papel.
1. **HIDROMIEL**

Ingredientes

* 1 ½ litros de buen [vino](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Vino.htm) añejo
* 7 ½ litros de agua
* 2 ½ kilos de [miel](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/La_miel/Miel.htm) pura
* una gasa con [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm) molida y clavos de especia

Elaboración

Se mezcla la miel con el agua y se pone al fuego dejando cocer hasta que el líquido haya conseguido mucha consistencia y espumando constantemente. Se divide en dos partes una se pone en un frasco de cristal y en un lugar fresco y la otra en un pequeño barril que solo se llena hasta la mitad y se pone encima de un trípode tapando el agujero superior con una tela gruesa. Aquí se deja [fermentar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FE/Fermentacion.htm) durante tres meses. Mientras dura la [fermentación](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FE/Fermentacion.htm) por la abertura irá saliendo una espuma espesa que se recogerá en un recipiente puesto debajo y que a medida que va cayendo la espuma debe rellenarse el barril con el líquido guardado en cristal. Finalizada la [fermentación](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FE/Fermentacion.htm) se añade el resto del vino al barril junto con la gasa. Hay que esperar un año para envasar el hidromiel una vez filtrado y hay que esperar otro año una vez embotellado para consumirlo, pues este vino es más exquisito con el paso del tiempo.

1. **LICOR DE ALBAHACA**

Ingredientes

* Una planta de [albahaca](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Albahaca.htm)
* 1 1 de [alcohol etílico](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)
* 1/2 kg de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 1 l de agua

Elaboración

Con tiempo suficiente, escoger previamente unas 20 o 30 hojas de albahaca que estén muy tiernas. Limpiarlas muy bien con mucho cuidado y dejar que se sequen colocándolas por separado bien extendidas de una en una.

Una vez secas, se colocan en un frasco de vidrio con cierre hermético y junto con el litro de alcohol, dejando que la mezcla macere durante unos quince días, moviendo la maceración diariamente.

Una vez transcurrido el tiempo indicado, con el agua y el azúcar se prepara un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) cociéndolo durante unos cinco minutos y se deja enfriar antes de mezclarlo con la maceración, previamente todo bien filtrado y una vez retiradas cuidadosamente las hojas de albahaca.

Dejar reposar el licor otros quince días y volver a filtrar, preferentemente a través de un filtro fino, tipo filtro de papel de [cafetera de goteo](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Utensilios_para_el_cafe.htm#Cafetera de filtro). Embotellar y conservar en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes.

Este licor se recomienda embotellarlo en botellas pequeñas de vidrio transparente para poder apreciar mejor su color.

Resulta ideal como digestivo después de las comidas para tomar con mucho hielo.

1. **RATAFÍA**

Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1 litro de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* 3 o 4 [nueces](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/N/NU/Nuez.htm) verdes
* [anís estrellado](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis_estrellado.htm)
* 1/2 rama de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm)
* 2 [clavos](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CL/Clavo_de_olor.htm)
* espliego
* hierba luisa
* [matalahúga](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/MA/Matalahuga.htm)
* [menta](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/ME/Menta.htm)
* [nuez moscada](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/N/NU/Nuez_moscada.htm) rallada
* [romero](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Romero.htm)
* rosas
* [salvia](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/S/SA/Salvia.htm)
* [tomillo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/T/TO/Tomillo.htm)
* 200 g de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)

Elaboración |
| En una garrafa de vidrio ponemos las nueces chafadas con la mano de mortero y demás ingredientes y se deja reposar a sol y serena durante 40 días. El licor resultante se filtra, se embotella, se guarda en un lugar fresco y seco y se debe esperar un par de meses antes de comenzar a consumir.En el caso de hacer servir anís dulce, no es preciso añadir azúcar. |

1. **KIRSCH**

### Ingredientes

* 2 litros de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* 500 gr. de huesos de [cereza](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CE/Cereza.htm)
* 250 gr. de huesos de [albaricoque](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Albaricoque.htm)

### Elaboración

Machacar los huesos de las cerezas una vez bien limpios y ponerlos en infusión con el aguardiente en una damajuana o frasco de cristal. Dejar tres semanas en maceración. Pasado este tiempo se añaden los huesos de albaricoque enteros y se dejan macerar otros durante dos meses y después filtrar y envasar.

### Nota

Este aguardiente de cerezas tiene aplicaciones culinarias como la fondue de queso y platos de caza.

1. **LICOR DE CEREZAS**

### Ingredientes

* 1/2 kilo de [cerezas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CE/Cereza.htm)
* 250 gramos de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 1/2 litro de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* Un [vaso](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vaso.htm) de agua

### Elaboración

Se lavan y se escurren las cerezas y después de quitarles los rabos se trituran (hay quien prefiere quitarles los huesos, pero en general, si se dispone de una [trituradora](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BA/Batidora.htm) muy potente, es mejor que éstos permanezcan). La pasta resultante se coloca tapada con una gasa durante tres días para que fermente (en un lugar fresco, pero no en el frigorífico). Cuando ha pasado ese tiempo vertemos las cerezas trituradas y fermentadas en un tarro, se añade el orujo y se tapa herméticamente, dejándolo en maceración durante dos meses. Cuando ha pasado ese tiempo, se pasa el jugo por un filtro y se vierte en un tarro. Se prepara un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) disolviendo a fuego lento el azúcar con el agua y dejándolo hervir durante unos cinco minutos. Cuando ha enfriado se agrega al tarro, se tapa y se deja durante dos meses, transcurridos los cuales se pasa a botellas y ya se puede consumir.

1. **LICOR DE CIRUELAS CLAUDIAS**

### Ingredientes

* 1 l de [ron blanco](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Ron.htm)
* 3 l de [vino blanco](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Tipos_de_vino/Vino_blanco.htm)
* 3 Kg. de [ciruelas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CI/Ciruela.htm) claudias
* 750 gr. de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 5 gr. de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm) en polvo

### Elaboración

Se deshuesan y trocean ligeramente las ciruelas, y se dejan macerar en el vino durante 2 horas para posteriormente añadir el resto de ingredientes y hervirlo durante 20 minutos. Se pasa a un recipiente de barro o cerámica con tapa. Luego se deja reposar una semana. Se cuela, se filtra y se embotella.

1. **LICOR DE CIRUELAS**

### Ingredientes

* Medio litro de [alcohol de 90º](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)
* Medio litro de agua
* Medio kilo de azúcar
* 12 [ciruelas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CI/Ciruela.htm)
* Una barrita de [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm)

### Elaboración

Con el azúcar y el agua se hace un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm) a fuego lento. Cuando esté a punto se retira del fuego y se deja enfriar. En un frasco de boca ancha y cierre hermético introducimos las ciruelas bien lavadas y partidas por la mitad y los demás ingredientes. Se tapa bien y se deja macerando durante un mes después del cual se filtra y se guarda en un recipiente hermético. Pudiera ser que fuera necesario filtrarlo más de una vez, por eso se recomienda usar un buen papel de filtrado del tipo de los utilizados en las cafeteras por goteo.

1. **LICOR DE FRESAS**

### Ingredientes

* 2 kilos de [fresas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FR/Fresa.htm) buena y rojas
* 2 kilos de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 1 litro de [coñac](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BR/Brandy.htm)

### Elaboración

Se lavan las fresas y una vez secas se filetean, se ponen en una [fuente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FU/Fuente.htm) o un cuenco grande y se añade el azúcar, dejamos macerar 48 horas, removiéndolo dos o tres veces para facilitar que se disuelva el azúcar, transcurrido este tiempo se cuela con un paño para que no pasen los pelos de las fresas, y le añadimos el coñac, embotellamos dejamos reposar unos 20 días.

Se conserva un año bien cerrado en un lugar limpio, fresco, seco y alejado de la luz solar y de fuentes de calor.

1. **LICOR DE FRESAS II**

### Ingredientes

* 3/4 Kg de [fresas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/F/FR/Fresa.htm) frescas y limpias
* de 3/4 a 1 Kg de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm) refinada
* 1 caña de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm)
* 1 litro de [ron](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Ron.htm) blanco u oscuro

### Elaboración

En un recipiente grande, de boca ancha, con tapa de cierre hermético, perfectamente limpio y [esterilizado](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Conservas_caseras/Esterilizacion_de_frascos.htm), poner una taza de azúcar en el fondo del recipiente, a continuación una capa de fresas y así sucesivamente hasta finalizar con una capa de azúcar. Finalmente añadir el ron, tapar y dejar macerar durante al menos tres meses en un lugar limpio, fresco, seco y oscuro agitando de vez en cuando para poder disolver el azúcar.

Trascurridos al menos tres meses, colar, exprimir las fresas y filtrar el licor, que se transvasará a otro recipiente limpio y [esterilizado](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Conservas_caseras/Esterilizacion_de_frascos.htm). Es posible que se requiera una segunda filtración.

Dejar reposar por lo menos una semana antes de consumir.

1. **LICOR DE BELLOTAS**

### Ingredientes

* 1 litro de [aguardiente de orujo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/O/OR/Orujo.htm)
* 30 bellotas de encina maduras y sanas
* 200 gr de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)

### Elaboración

Pelar las bellotas retirándoles las piel dura y la piel fina, ponerlas en un recipiente de cristal de boca ancha junto con el aguardiente y dejarlas macerando durante seis semanas. Poner el azúcar en un [cazo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Cazo.htm) o similar preferentemente antiadherente a fuego suave hasta que el azúcar se derrita, añadir a la mezcla y continuar macerando otros 30 días. Colar, filtrar, embotellar y conservar en un lugar limpio, fresco, seco, limpio y alejado de fuentes de luz, calor y olores intensos.

1. **LICOR DE CASTAÑAS**

### Ingredientes

* 1 litro de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* 1 kilo de [castañas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Castana.htm).
* 1/2 Kilo de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm).
* 1/2 litro de agua

### Elaboración

Las castañas, bien sanas, se pelan dejándolas en la y piel blanca para posteriormente trocearlas en trozos menudos que se ponen junto con el aguardiente en un tarro de cristal con boca ancha y cierre hermético. Se ponen todos los trozos de castaña excepto una parte, de aproximadamente 1/4 kg que se pone en un [cazo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Cazo.htm) junto con el agua y se cuecen durante unos cuatro minutos. Estas castañas se pueden hervir con la piel marrón que está entre la castaña y la piel exterior dura.

Las castañas hervidas se machacan, se pueden sacar del agua con un [colador](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CO/Colador.htm), o se trituran con la [batidora](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BA/Batidora.htm). Se vuelven a incorporar al agua hirviendo y se añade el medio kilo de azúcar y se cuece removiendo cuidadosamente durante al menos 1 minuto. El motivo por el que se cuece esta porción de castañas es para conseguir que el licor coja mayor sabor.

Transcurrido este tiempo, se añade al tarro del aguardiente el agua hervida con las castañas molidas o machacadas y se deja macerar durante al menos 30 días. Finalmente, después de macerado se filtra con un [colador](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CO/Colador.htm) de tela o filtro de [máquina de café de goteo](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Utensilios_para_el_cafe.htm#Cafetera de filtro). Es aconsejable que el filtro no sea muy tupido para evitar perder la esencia de las castañas.

Dejar reposar una semana antes de consumir y conservar en lugar oscuro alejado de fuentes de calor y olores fuertes. Este licor puede tomarse frío o del tiempo, pero siempre en pequeñas cantidades.

1. **LICOR DE AVELLANAS**

### Ingredientes

* 250 gramos de [avellanas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AV/Avellana.htm)
* medio litro de agua
* medio litro de bebida blanca de 40 grados ([Alcohol](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm))
* 400 gramos de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm) molida
* media [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm) o reemplazar por unas gotas de [esencia de vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainillina.htm)

### Elaboración

Separar 10 avellanas para adornar, las restantes molerlas y colocarlas en una botella cerrada herméticamente. Agregarle medio litro de agua hirviendo y dejar enfriar. Cuando la preparación esté bien fría, agregar el alcohol y la vainilla. Dejar macerar 15 minutos, luego colar, agregar el azúcar y las avellanas enteras y peladas. Cerrar la botella en forma hermética, sacudir hasta que se mezcle bien. Dejar reposar durante 3 semanas.

1. **PACHARÁN**

### Ingredientes

* 500 ml de [anís seco](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AN/Anis.htm)
* 500 ml de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm) de [orujo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/O/OR/Orujo.htm#Orujo_de_uva)
* 300 gr de [endrinas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/EN/Endrina.htm)
* 1-2 granos de [café](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/Cafe.htm)

### Elaboración

Poner todos los ingredientes en un frasco de boca ancha y cierre hermético y dejar en maceración, en un lugar limpio, seco y alejado de fuentes de luz, calor y olores fuertes durante tres meses agitando de vez en cuando. Transcurrido este tiempo filtrar, embotellar y dejar reposar una semana antes de consumir.

1. **LICOR DE HIGOS Y BAYAS DE ENEBRO**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1 Kg de h[igos secos](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/H/HI/Higos_pasos.htm) muy sanos
* 10 Litros de [alcohol base](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)
* 2,5 Litros de agua.
* 50 g de [bayas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BA/Baya.htm) de [enebro](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/EN/Enebro.htm) machacadas

Elaboración |
| Poner las bayas y los higos en maceración en el agua durante cinco días. Colar y añadir el alcohol base. Remover bien, volver a colarlo y embotellarlo en una botella hermética.Nota: Este licor no puede conservarse durante mucho tiempo. |

1. **LICOR DE MANZANAS**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 2 kg. de [manzanas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/MA/Manzana.htm) verdes maduras.
* 1 l. de [alcohol de 96](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)º.
* 1,5 kg. de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm).

Elaboración |
| Pelar y cortar las manzanas en cuartos. Échalas en un tarro con el alcohol y el azúcar. Agita y dejar macerar 1 mes. Tamizar y embotellar. |

1. **LICOR DE MANZANAS II**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 500 ml [alcohol etílico](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm)
* 500 ml de agua
* 500 gr de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 6 [manzanas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/MA/Manzana.htm) verdes o rojas, al gusto pero nunca golden.
* Una vaina de [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm) o algunas gotas de esencia

Elaboración |
| Lavar las manzanas, y sin pelar, ponerlas en un tarro de vidrio de cierre hermético con la vaina de vainilla y el alcohol. Dejar macerar durante dos semanas. Con el agua y el azúcar preparar un [almíbar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AL/Almibar.htm), dejar enfriar y mezclar con el alcohol convenientemente filtrado. Embotellar y dejar reposar otras dos semanas. |

1. **LICOR DE MEMBRILLO**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1 [membrillo](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/ME/Membrillo.htm)
* 1 litro de [ron](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/R/RO/Ron.htm) blanco
* 1 kilo de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 1/2 caña de [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm)

Elaboración |
| Lavar bien un membrillo y después cortarlo en rebanadas finas. Poner en maceración durante quince días, en el litro de ron y después se cuela. Con el kilo de azúcar y la vainilla hacer un almíbar que se mezcla con el ron ya colado, filtrándolo después con papel. |

1. **LICOR DE MENTA**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1 litro de aguardiente
* 1 litro de agua
* 60 hojas de menta
* algunas semillas de anís
* 1 kilo de azúcar
 |
| ElaboraciónEn un recipiente se colocan las hojas de menta y las semillas de anís con el aguardiente. Se tapa y se deja reposar durante diez días. Cuando haya pasado este tiempo se mezcla con un jarabe que habremos hecho con el azúcar y el agua, a fuego lento durante unos minutos, y que ya estará frío. Mezclamos todo, lo agitamos y lo filtramos con cuidado. Este licor, flojito de [alcohol](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm), tiene propiedades terapéuticas, según parece, que alivian las migrañas y las náuseas. |

1. **LICOR DE MORAS**

### Ingredientes

* 200gr. de [moras silvestres](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/Z/ZA/Zarzamora.htm)
* 1/2 de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm) seco
* 100 gr. de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)

### Elaboración

Limpiar con cuidado las moras, utilizando para ello un paño suave, limpio y seco. En un frasco de vidrio de boca ancha y cierre hermético, poner el aguardiente con el azúcar y remover hasta la disolución del azúcar, momento en el que se añaden las moras y se cierra el frasco y se deja en maceración durante seis semanas en un lugar fresco y seco. Filtrar y embotellar.

1. **LICOR DE UVAS**

### Ingredientes

* 1 kg de [uvas blancas](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Uvas.htm)
* 1 l  de [alcohol etílico](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm) (se puede conseguir en farmacias)
* 750 gr. [azúcar negra o morena](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm#AZUCARRUBIAMORENAONEGRA)
* 1,5 l de agua

### Elaboración

Lavar las uvas en varias aguas dejándoles el cabito. Ponerlas en un frasco de vidrio de boca ancha. Agregar el alcohol, el agua y el azúcar. Dejar en maceración durante 15 días, revolviendo todos los días con una cucharada de madera. Colar, embotellar y dejar reposar durante al menos tres meses.

1. **LICOR DE SAUCO**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1/5 Kg. de frutos de [saúco](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/S/SA/Sauco.htm) (las [bayas](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/B/BA/Baya.htm))
* 3/4 de litro de [aguardiente](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AG/Aguardiente.htm)
* 3/4 de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 4 [clavos de olor](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CL/Clavo_de_olor.htm)
* 1 barrita de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm) en rama

Elaboración |
| Se echan las bayas en una botella de cuello ancho y cierre hermético y se cubren con el aguardiente, se tapa y se deja macerar 6 unas semanas. Se cuela y se prensan los frutos para obtener todo el jugo que pone en una olla junto con el azúcar, el clavo y la canela. Se lleva a ebullición y se cuece a fuego lento durante 15 minutos. Se deja enfriar, se filtra, se añade al aguardiente, se embotella y se deja reposar una semana antes de consumir. |

1. **LICOR DE NUECES**

### Ingredientes

|  |
| --- |
| * 1 litro de [alcohol etílico](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/E/ET/Etanol.htm) (se consigue en Farmacias)
* 60 [nueces](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/N/NU/Nuez.htm), bien limpias
* media [nuez moscada](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/N/NU/Nuez_moscada.htm) rallada
* 1 trocito de [canela](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CA/Canela.htm) en rama
* 1 [clavo de olor](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/C/CL/Clavo_de_olor.htm)
* 1 [vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainilla.htm) o reemplazar por unas gotas de [esencia de vainilla](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VA/Vainillina.htm).
* 250 gramos de [azúcar](http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/A/AZ/Azucar.htm)
* 250 cc de agua

Elaboración |
| Machacar un poco las nueces para que suelten mejor su aceite y aroma. Verter el alcohol en un frasco de boca ancha. Agregar las nueces, la nuez moscada, el clavo de olor y la vainilla y taparlo. Pasados 40 días poner el azúcar en una cacerola, agregar el agua. Hacer hervir durante 5 minutos. Dejar enfriar y agregar al frasco donde teníamos macerando las nueces. Dejar 8 días más. Filtrar y embotellar. |