

Licores

Normalmente eran licores de frutas.

Licor de ciruelas enteras

Ingredientes:

Azúcar un kilo

Alcohol un litro

Agua un litro

Ciruelas 24 enteras

Gotitas de vainilla

Preparación:

Seleccionar 24 ciruelas que deben estar maduras y sin daños.

Lavarlas y dejarlas secar.

Hervir 5 minutos el agua y cuando esté fría agregar el azúcar revolviendo con energía hasta que se disuelva completamente.

Colocar las ciruelas en un frasco cerámico o de vidrio de por lo menos 3 litros de capacidad, con boca grande y cierre hermético.

Incorporar el agua azucarada. Tapar y dejar que macere durante 24 horas.

Al día siguiente, agregar el alcohol y la vainilla, tapando nuevamente y dejando en maceración durante 60 días como mínimo. Tenga en cuenta que cuanto más tiempo pase hasta el momento de servir, mejor. Las ciruelas así tratadas son un manjar.

Licor de dulce de leche

Ingredientes:

Azúcar 600 gramos
Alcohol fino para consumo 250 centímetros cúbicos (1/4 de litro)
Dulce de leche colonial 250 gramos
Un colador de mallas finas
Botellas para envasar

Preparación:

Poner el azúcar en una cacerola. Dejar hervir en forma suave durante 15 minutos hasta obtener un almíbar espeso.
Agregar el dulce de leche. Disolverlo bien con cuchara de madera.
Retirar del fuego la cacerola, y colar en caliente con un colador de malla fina.
Dejar enfriar. Cuando esté a temperatura ambiente, agregar el alcohol fino.
Lavar las botellas, anjuagarlas con alcohol.
Embotellar. Dejar reposar unos días.
Se puede conservar hasta 3 meses en lugar fresco.

Uvas en grapa

Ingredientes:

Azúcar 250 gramos
Uvas un kilo
Grapa un litro (*la grapa es un aguardiente obtenida por destilación del hollejo de la uva*)
Piel de un limón
Agua media taza

Preparación:

Separar los granos de uva del racimo, dejando un trocito del

cabito.

Lavar los granos y secarlos bien. Colocarlos en un frasco de boca ancha.

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cubrir las uvas con la grapa y luego con el almíbar frío y luego poner encima la piel del limón.

Cerrar herméticamente y "olvidarse" por 2 meses y se conserva durante un año en frascos esterilizados.