Licor de alchermes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clavo De Olor: 3 Unidades
Cochinilla: 10 g
Agua de Rosas: 100 cc
Nuez Moscada: Una pizca
Canela En Polvo: 1 cdita.
Semillas de cardamomo: 1 cdita.
Anís estrellado: 1 Unidad
Alcohol: 1 L
Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Jarabe

Agua: 1/2 L
Azucar: 1/2 k

Preparación de la Receta

- Coloque en un mortero el clavo de olor junto con la cochinilla, el anís estrellado, la canela en polvo, las semillas de coriandro, de *cardamomo* y la nuez moscada, muela.
- En un frasco limpio o botella coloque las *especias* molidas y luego vierta el alcohol, tape y deje reposar durante 30 días.

Jarabe

- Coloque en una *cacerola* el azúcar junto con el agua y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor, deje *hervir* durante 3 minutos mas.

Armado

- Pasados los 30 días de reposo, filtre el alcohol con las especies en un colador con algodón dos veces y coloque en otro frasco o botella de vidrio, luego filtre el jarabe del mismo modo,

solo una vez, e incorpórelo al alcohol junto con el agua de rosas.
- Deje reposar durante 30 días.

Presentación

- Sirva en pequeños vasos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/licor-de-alchermes