

## Liquori (Licores)

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

#### Lemoncello (Licor de limón)

**Limones:** 1 k

**Azucar:** 500 grs.

**Agua:** 1 L

**Alcohol de cereales:** 1 L

#### Liquore alle rose (Licor de rosas)

**Limon:** 1 Unidad

**Agua:** 500 cc

**Alcohol de cereales:** 1 L

**Azucar:** 500 grs.

**Pétalos de rosas rojas:** 100 g

**Pasas de Uva:** 50 grs.

### Preparación de la Receta

#### Liquore alle rose (Licor de rosas)

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego durante 5 minutos a partir del hervor.
- Pincele las paredes de la *cacerola* con agua fría cada vez que se formen cristales
- Deje enfriar antes de usar.
- Retire la cáscara del *limón* sin la parte blanca.
- En un frasco hermético previamente esterilizado disponga los pétalos de rosas, las pasas de uva y la cáscara de *limón*.
- Cubra con el alcohol, cierre y deje macerar durante 1 mes.
- Filtre a través de una gasa, lienzo o filtro de papel.
- Mida la cantidad obtenida y mezcle con igual cantidad de jarabe.
- Vierta dentro de botellas previamente esterilizadas, filtrándolo nuevamente, tape y deje reposar durante 15 días antes de consumir,

## Limoncello (Licor de limón)

- En una *cacero/a* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego durante 5 minutos a partir del hervor.
- Pincele las paredes de la *cacero/a* con agua fría cada vez que se formen cristales
- Deje enfriar antes de usar.
- Lave los limones, séquelos y retire la piel sin la parte blanca.
- En un frasco hermético previamente esterilizado disponga las cáscaras de los limones y cubra con el alcohol.
- Tape y deje reposar durante 1 mes.
- Filtre a través de una gasa, lienzo o filtro de papel.
- Mida la cantidad obtenida y mezcle con igual cantidad de jarabe.
- Vierta dentro de botellas previamente esterilizadas, filtrándolo nuevamente, tape y deje reposar durante 15 días antes de consumir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/liquori-licores>