

Nocino pier

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 10 Unidades

Agua: 400 cc

Azucar: 1½ k

Alcohol: 1½ L

Nueces verdes: 30 Unidades

Canela En Polvo: 2 g

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte las nueces en cuartos.
 - Pele el *limón*.
 - Disponga las nueces en un tarro hermético previamente esterilizado con la cáscara de *limón*, la canela, el azúcar y los clavos.
 - Bañe con el alcohol y el agua.
 - Tape y reserve durante 30 días en un lugar tibio.
 - Revuelva día tras día con una cuchara de madera.
 - Filtre y embotelle.
-
- Para trabajar las nueces debe hacerlo con guantes, puesto que las mismas teñirían sus manos y es muy difícil de eliminar las manchas producidas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nocino-pier>