

LICOR DE FRUTA (GUINDADO)



Obtenido por fermentación y maceración

Seleccionar fruta madura, eliminar el palito y lavarla sumergiendo en agua fría.

Ecurrir la fruta y colocarla en un recipiente adecuado para la fermentación (se recomienda damajuanas de vidrio de 5 litros (hasta 4 kg de guindas), de 10 litros (hasta 9 kg de guindas)).

Adicionar 300 gramos de azúcar por cada kilo de fruta sobre las guindas.

Tapar el recipiente con un liencillo y dejar en reposo en un lugar cálido durante 50-60 días.

A los 60 días, agregar 250 cm³ de alcohol fino (de uso alimentario) por kilo de fruta usado, si se desea un licor suave (aprox. 15°).

Si se desea un licor más fuerte, adicionar 350 cm³ de alcohol por kilo de guinda empleado (aprox. 22°).

Dejar en reposo por 60 días, filtrar y envasar herméticamente.

Etiquetar y guardar en lugar fresco y oscuro. También se puede dejar tapado herméticamente en el recipiente de fermentación, hasta su consumo, la experiencia indica que así se torna cada vez más agradable.

Nota: *este es un licor genuino porque no tiene agregado de agua.*

Esta receta se puede aplicar a cualquier fruta.

COMO HACER LICOR CASERO DE *Cerezas*



Por mayor información dirigirse a:

AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL VILLA REGINA

20 de Junio y Los Arrayanes, Villa Regina, RN.

Tel: (0298) 446-1127

www.inta.gob.ar/altovalle



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle
AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL VILLA REGINA



LICOR DE CEREZAS

Para 2 frascos tamaño común de mermelada

Ingredientes

- 1,5 Kg de cerezas
- 1 Kg de azúcar
- 750 cc de agua
- 500 cc de vodka o de alcohol

Preparación

Se eligen las cerezas que estén en buen estado, se lavan, se les retira el cabo con cuidado.

Colocar un puñado de cerezas en el fondo de un recipiente (se sugiere que tenga capacidad para unos 4 litros) y se coloca encima una parte del azúcar.

Se vuelve a repetir el proceso hasta terminar con ambos ingredientes, capa por capa, cuidando que la última sea de azúcar.

Cubrir con el agua y el alcohol y remover la mezcla con cuchara de madera.

Conservar en frío por una semana, removiendo la mezcla una o dos veces al

día para asegurar que se disuelva el azúcar.

Transcurrido los 7 días, no debería verse el azúcar y el líquido debería estar teñido con el color de las cerezas.

Aunque podría beberse así, se recomienda embotellar la mezcla y dejarla en maceración durante 5 o 6 semanas en un lugar fresco y seco.

Observación

*En caso de usar alcohol etílico, comúnmente llamado alcohol fino (que en el **rótulo diga apto para uso alimentario**), se debe rebajar para alcanzar una graduación similar a la del vodka.*

*Para ello se deben mezclar: **200 cc de alcohol + 300 cc de agua.***

*Para evitar reacciones indeseables que malograrían el producto, **NO** se aconseja agregar mayor cantidad de agua.*

LICOR DE CEREZAS MACERADO EN ALCOHOL

Ingredientes

- 500 g de cerezas
- 500 cc de vodka o de alcohol
- 500 g de azúcar
- 500 cc de agua

Preparación

Se eligen las cerezas que estén en buen estado, se lavan, se les retira el cabo con cuidado.

Colocar las cerezas en un frasco, cubriéndolas con el alcohol y cerrarlo.

Dejar macerar por 15 días, removiendo fuerte la mezcla cada día.

Transcurrido este tiempo, preparar un almíbar cocinando el azúcar y el agua a fuego suave. Hacerlo hervir por 5 minutos.

Mezclar el alcohol con el almíbar y colar las cerezas.

Embotellar y dejar reposar por 3 meses más para consumir.

Observación

*En caso de usar alcohol etílico, comúnmente llamado alcohol fino (que en el **rótulo diga apto para uso alimentario**), se debe rebajar para alcanzar una graduación similar a la del vodka.*

*Para ello se deben mezclar: **200 cc de alcohol + 300 cc de agua.***

*Para evitar reacciones indeseables que malograrían el producto, **NO** se aconseja agregar mayor cantidad de agua.*

