Limoncello y arancello.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

. Es muy fácil, aunque es necesario que pasen unos cuantos días antes de que lo podáis probar.

Ingredientes para 6 personas :

- •300 ml de alcohol especial para licores *. El mío era de 40% de alcohol, pero podéis utilizar de otra graduación, eso s
- •La piel de 3 limones en el caso de limoncello, o de 3 naranjas en el caso del arancello.
- •150 ml de agua (ajustar la cantidad de ésta a la graduación del alcohol que utilicéis.
- •150 gr. de azúcar (ajustar según lo dulce que os guste el licor. A mí esta proporción me gusta.)
- •1 tarro para macerar las pieles, un colador y una botellita más o menos mona para guardarlo.*

Preparación:

Paso 1

•Sacar la piel de los limones i/o las naranjas, sólo la parte coloreada, la que guarda todos los aceites esenciales, nada de piel blanca, que nos amargaría demasiado el licor. •Meter el alcohol en un tarro con las pieles, cerrar y dejar macerar unos doce días. De vez en cuando ir agitando. Enseguida se ve cómo el alcohol va tomando color, pero no hay que ser impaciente, mejor esperar que pasen esos doce días.

Paso 2

•Una vez pasado este tiempo, se hace un jarabe con el agua y el azúcar, cociéndolo unos cinco minutos más o menos, para que esté bien disuelto. Se deja enfriar. •Una vez frío el jarabe, se cuelan las pieles, con un colador muy muy fino, o con una gasa, se añade al jarabe, se embotella y ya está listo para consumir, aunque mejor lo enfriamos un poco en el frigo, una vez hemos esperado toda la maceración ya no nos va de unas horitas más, ¿verdad?