

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

(a) Los que gustan del pacharan simple y puro, es decir una maceración en crema de anís de endrinas, sin más. Se venden normalmente garrafas de 3 litros de anís especial para realizarlo, siendo mejor el de 26° o más, pues en la elaboración pierde algo de grado. (b) Los que prefieren hacer la maceración con parte de anís y parte de orujo. Se puede hacer así si nos gusta más seco, con una parte de orujo por cada 4-5 de anís (unos 150 cc. por litro del recipiente). (c) Los que además de endrinas gustan de añadirle otros aromatizantes, como canela (un palito para 3L.), flores de manzanilla (una cucharada), y/o granos de café (no demasiados, 8-10 por 3L.).

Ingredientes para 6 personas :

- Anís especial para pacharan
- endrinas silvestres: 200 gr. por litro del recipiente
- (otros ingredientes opcionales: según apartados b y c anteriores)

Preparación:

Paso 1

Primero de todo hay que ir a recoger las endrinas. Se deberán elegir maduras pero duras, que no se vea nada verde en su piel pero no se noten blandas al tacto. Y procurar cogerlas sin rabito, que luego daría más trabajo para quitarlo. Las más verdes darán un toque acidillo al resultado muy agradable, mientras que las en exceso maduras darán un sabor más profundo y dulzón.

Paso 2

Según llegemos con ellas procedemos a limpiarlas bien. Quitamos todos los restos de hojas y los rabitos (que pueden dar mal sabor y dificultan la extracción), y tiramos todas las que veamos con agujeros (de gusano) o estropeadas. Las ponemos en agua (en un recipiente amplio) para terminar de lavarlas, durante un buen rato. Así aprovechamos de nuevo para tirar las que floten, y podemos hacer salir algún gusanito que se nos haya

escapado (que los habrá). Una vez bien limpias se pasan a los recipientes que tengamos donde queramos hacer la maceración, a ser posible frascas de boca algo ancha (y si no a las mismas botellas de 3L. del anís). Se rellenan en la proporción dada de peso (y añadimos lo que queramos añadir, según nuestros gustos), y se completa el llenado con el anís (y orujo si queremos).

Paso 3

Se debe dejar el pacharan casero en reposo en un lugar fresco y a oscuras durante 6 meses antes de consumirlo. Aunque a partir de los 3 meses ya irá cogiendo buen color y podemos irlo probandolo a ver cómo va de extracción de sabor (que las ganas nos podrán...). No conviene dejarlo más de 9 meses (a lo sumo 12) con las endrinas, pues coje sabor a viejo (al empezar a extraer sabor de los huesos). Para el consumo es recomendable colar el patxaran casero con un colador de malla muy fina para meter en botellas normales (o pasarlo a frascas nuevas, si hemos hecho mucho y ya tiene tiempo suficiente de maceración), y tenerlo en el frigorífico si se quiere frío, incluso servirlo en chupitos sacados del congelador, evitando siempre echarle hielo.