## Licor: cómo se hace. Preparación y fermentación.

El licor es uno de los acompañantes al postre que más consumimos en España. Por ello, desde Bogar Gourmet hemos preferido enseñaros **licor cómo se hace** paso a paso.

Partimos de la base de que el licor es una bebida alcohólica que se obtiene por maceración en aguardiente de hierbas o frutos, y que a veces son endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel.

Históricamente, los licores son derivados de hierbas medicinales que se preparaban por monjes. Su origen es italiano.

Además, algunos licores son preparados por infusión de ciertas maderas, flores, en agua o alcohol y añadiéndole azúcar. Otras se hacen por destilación de agentes aromáticos.

## Licor casero paso a paso

Ahora os enseñaremos a hacer dos de los licores más conocidos de nuestro país. A continuación, tenéis las recetas para **licor cómo se hace** con distintos sabores y formas.

### Anís

Para hacer anís debemos poner 750ml de vodka o aguardiente con 20gr de semillas de anís en un recipiente a macerar durante 15 días en un lugar oscuro.

Pasado ese tiempo, se cogen las 4 tazas de azúcar junto al litro de agua a hervir para formar un almíbar transparente. Una vez esté frío, debemos mezclarlo con el vodka anisado.

Juntamos ambas mezclas en recipientes ¡y voilà! Ya tenemos nuestro anís listo para disfrutar.

### Brandy

Se trata de un vino blanco, aunque también nos podemos encontrar con el champagne rosado, que está elaborado a partir de distintos tipos de uvas.

Tendremos que calentar 4 litros de agua. Una vez calientes, debemos agregar 700 gramos de azúcar y echar la mezcla en una **sartén grande.** Acto seguidorevolver bien hasta que **todo el azúcar se haya disuelto.**

Después añadiremos 2 litros de agua fría. En total tendremos 6 litros de agua.

Una vez completemos el paso anterior, incluiremos el zumo y la ralladura de 4 limones, así como las dos cucharadas de vinagre junto a las 15 cabezas de flor de saúco.

Después de haberlo mezclado durante un tiempo, debemos tapar la mezcla con un trapo limpio. Colocamos la mezcla de forma que se aireé en un lugar fresco durante ocho días para que fermente.

Cuando hayan pasado los ocho días, debemos **colar el líquido a través de un tamiz forrado con tela porosa** y dejar que se decante en botellas de vidrio estériles fuertes con corchos de champán o botellas con tapa fija.

A continuación tienes que **dejar fermentar las botellas durante al menos una semana** antes de servir bien frío. El champán puede permanecer en botellas durante varios meses. Almacenar en un lugar fresco y seco.

Esperamos que estas simples recetas de **licor cómo se hace**, hayan desvanecido vuestras dudas.