## Licor: cómo se hace un licor gourmet. Preparación y fermentación.

El licor es uno de los acompañantes al postre que más consumimos en España. Por ello, desde Bogar Gourmet hemos decidido en este post enseñaros **cómo se hace** un **licor** 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.

### ¿Cómo preparar Anís?

1. 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.
2. 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 aguardiente anisado.

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

¿Cómo preparar Brandy?  
  
Necesitarás: 60% de manzanas, 30% de peras y un 10% de fruta a elección.   
  
1. Lava las frutas y retira las semillas. Conserva las cáscaras.   
2. Paso seguido, esteriliza los recipientes que utilizarás para la fermentación.   
3. Ahora, debes colocar la pulpa en el recipiente, cubriéndolo hasta un poco más de la mitad.   
4. Agrega agua destilada hasta completar el 75% del recipiente.   
5. Lleva a hervor. Deja que hierva por aproximadamente 5 minutos. Recuerda mover regularmente.   
6. Hecho esto, elige una levadura re hidratada, ya sea de vino blanco seco, jerez o champaña, y mantén la fermentación a una temperatura de entre 25ºC a 30ºC.  
8. En menos de 8 días la fermentación estará lista.   
9. Utiliza un filtro de tela para colar el líquido. Vacíalo en una botella que puedas tapar y destapar.

Y ahora… ¡Disfruta tu brandy casero!

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