

Il vero limoncello

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

1 litro/s Agua

650 ml Alcohol etílico - (apto para consumo humano), no el de farmacia

800 gr Azúcar

9 Limones - que no hayan sido tratados ni químicos ni pesticidas

ELABORACIÓN

Lavar con cepillo los limones bajo el agua fría, secarlos y con un pelapatatas quitarle a los limones solo la parte amarilla poner las cáscaras en un frasco de boca ancha de color opaco y cubrirlas con el alcohol fino

Tapar herméticamente el frasco y estacionar en sitio oscuro y fresco de 30 a 45 días, luego de los 45 días poner en una cacerola el azúcar con el agua y a fuego fuerte revolver continuamente hasta que el azúcar se disuelva y el almíbar rompa el hervor

Retirar el almíbar del fuego y dejar enfriar, destapar el frasco desechar las cáscaras de limón y poner en un bol grande el líquido amarillo.

Agregar el almíbar ya frío al alcohol que está en el bol poner un colador de malla fina tapizado con gasas esterilizadas filtrar el licor a través del colador en otro bol.

Verter el licor en botellas esterilizadas con un embudo tapar herméticamente cada botella y guardar en la heladera hasta que vengan las visitas o para cualquier ocasión.