

Anís de guindas

Ingredientes

$\frac{3}{4}$ l anís seco

$\frac{1}{4}$ l anís dulce

$\frac{1}{4}$ kg de guindas

Se mezcla en una botella de boca ancha el anís seco y el anís dulce. Se introducen las guindas (son una clase especial de cereza que solo se consume confitada o en licor por su sabor ácido) previamente lavadas y/o escaldadas (pasadas 1-2 minutos por agua hirviendo) hasta un tercio de la altura de la botella. Cuando el anís se coloreé en el plazo de unos 3 meses, ya puede consumirse.

Conservar en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes.

Se recomienda utilizar botellas transparentes para poder apreciar de delicado color de este licor.

Notas

La graduación del Chichón seco es de 48% vol alcohol y del dulce 36% por lo que el licor resultante ronda los 40 grados una vez diluido con las cerezas (ahora la graduación del seco ronda el 43% y el dulce el 34%, por lo que el promedio rondará los 35%). Pero para aguarlo siempre hay tiempo.

Este licor tiene la ventaja con respecto al Pacharán de que los frutos pueden comerse y mantenerse en el mismo. Los huesos de lasendrinas en cambio contienen arseniatos que pueden perjudicarte bastante y que con el tiempo acaban pasando al licor, por eso se aconseja eliminarlos del mismo una vez conseguida su misión.