

## **Cointreau casero**

### **Ingredientes**

2 tazas de alcohol rectificado de 95º, alcohol de cereales o aguardiente

1 naranja de ombligo

500 gramos de azúcar (2 y ½ tazas)

500 cc. de agua (2 tazas)

Poner en un botellón o frasco de vidrio de boca ancha, primero, el alcohol etílico o el de cereales indistintamente. Con un hilo fuerte la naranja y colgarla del botellón de modo que quede suspendida en el aire y no toque el alcohol. Se dejará un espacio de 5 cm entre el alcohol y la naranja colgada. Es muy importante que la naranja no toque el alcohol para nada. El frasco debe mantenerse bien tapado y dejarlo en reposo durante unos 25 días en un lugar fresco y oscuro o hasta que la naranja está seca y su cáscara tome un color marrón claro como la cáscara del kiwi quedando con aspecto de viejo. En ese momento, se retira con cuidado la naranja y con el agua y el azúcar se prepara un almíbar. Para ello se ponen ambos ingredientes en una cacerola que se lleva al fuego y una vez que rompe hervor se deja 5 minutos, se retira y se deja enfriar. Una vez frío se agrega al alcohol el cual se encuentra con todo el aroma de la naranja. Se filtra para que quede transparente y bien cristalino y se deja reposar durante durante 3 meses antes de consumirlo. Se recomienda tomarlo bien frío.

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

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.

### **Nota**

El alcohol rectificado es el alcohol común que se vende en farmacias o droguerías para uso personal o doméstico en algunos países. El alcohol de cereales o aguardiente es un alcohol de más baja graduación alcohólica más adecuado para la preparación de licores. Pero ambos sirven y se utilizan ya que no en todos los países es fácil conseguirlo.