

Kirsch

Ingredientes

2 litros de aguardiente

500 gr. de huesos de cereza

250 gr. de huesos de albaricoque

Machacar los huesos de las cerezas una vez bien limpios y ponerlos en infusión con el aguardiente en una damajuana o frasco de cristal. Dejar tres semanas en maceración. Pasado este tiempo se añaden los huesos de albaricoque enteros y se dejan macerar otros durante dos meses y después filtrar y envasar.

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

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.

Este aguardiente de cerezas tiene aplicaciones culinarias como la fondue de queso y platos de caza.

Licor kirsch casero

Ingredientes:

- 2 l de Alcohol Etilico

- 1/2 Kg Huesos de Cerezas

- 250 g de Huesos de Albaricoque

Paso 1: Machacar bien los huesos de cereza. Luego colocarlos a macerar en un frasco hermético de vidrio junto con los dos litros de aguardiente, dejándolos en dicho estado durante tres semanas.

Paso 2: Una vez transcurrido ese tiempo, simplemente añadir los huesos de albaricoque, dejando macerar la mezcla durante dos meses más.

Paso 3: El paso posterior, como de costumbre, será el de filtrar y envasar para su consumo.