

## Licor de Naranja



El licor de naranja es muy usado en la coctelería. Esta receta de licor de naranja casero puede sustituir y reemplazar el triple sec o el curaçao; si bien no es lo mismo, nos puede salvar de un apuro en caso de no tener estos licores a mano.

Ingredientes: 7 Naranjas, 500 ml Alcohol, 750 ml Agua Mineral, 750 gr Azúcar

Preparación: Se saca las cáscaras de la naranja, quitando la mayor parte posible de lo blanco de la cáscara; se colocan las cáscaras en un bollón con el alcohol y se deja reposar 7 días.

A los 7 días, se hace una goma, dejando hervir el agua con el azúcar por 10 min aproximadamente y se deja enfriar.

Una vez que esta goma está fría, se mezcla con el alcohol ya filtrado y se embotella.