

## **Licor de pera**

### **Ingredientes**

Cuatro peras

1/2 litro de aguardiente de orujo

300 gramos de azúcar

1/4 de litro de agua

tres barritas de canela en rama

### **Elaboración**

Las peras que tienen que estar bien maduras se pelan, se trocean y se trituran.

Esa pulpa se coloca en un tarro convenientemente esterilizado. Se añade la canela y el orujo. Se tapa y se deja durante cinco días macerando.

Cuando ha pasado ese tiempo se pasa por el tamiz, presionando para extraer todo el jugo.

Se prepara un almíbar, disolviendo el azúcar con el agua y cociendo lentamente durante cinco minutos. Se deja enfriar y una vez frío, se mezcla con el jugo que hemos filtrado.

La mezcla se vuelve a filtrar, tamizándolo y se embotella.

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

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.