

## Ratafía de cerezas

La Ratafía es una bebida con más de 1000 años de historia.

Se pone un kilo de cerezas bien maduras y sin rabillo en un bocal con cuatro litros de aguardiente fuerte, se tapa y se deja en maderación 2 meses. Después de los dos meses, en un recipiente se disuelve en un poco de agua 1 kg de azúcar, si se quiere hacer la ratafía dulce y 500 gm., si se quiere que este más fuerte. El azúcar debe de estar nada más que bien humectado. Seguidamente se cuela el licor se le añade el azúcar y se embotella.

Se puede hacer Ratafía con cualquier fruta, simplemente cambiar por la fruta que guste.