

# Receta de orujo de hierbas

Ingredientes:

- Hierbas: menta, hierbaluisa, albahaca, manzanilla, romero, canela y clavos de olor.
- 1 litro de aguardiente de orujo.
- 500 gr. de azúcar moreno
- 500 ml. de agua

Preparación:

En primer lugar, pon todas las hierbas, especias y plantas en una botella de vidrio ideal para licores, o bien en un recipiente de vidrio con cierre hermético. Luego agrega el aguardiente del orujo y tapa el recipiente. Déjalo reposar durante 2 semanas, siempre en un lugar donde no haya humedad y se encuentre oscuro.

Pasados los 15 días pon en un cazo grande el agua y la cantidad indicada de azúcar moreno, y mezcla bien poco a poco hasta que se forme una especie de jarabe. Luego apaga el fuego y deja que se enfríe un poco. Una vez frío agrégalo a la preparación de aguardiente de hierbas anterior, tapa y deja macerar durante otras 2 semanas más.

Finalmente filtra el contenido separando con cuidado las hierbas del líquido. ¡Listo! Ya puedes disfrutar de tu orujo de hierbas casero sirviéndotelo en una copita de licor.