

Tres licores caseros para regalar en Navidad.



Si eres de los que piensan que los regalos también pueden ser de producción propia, ¡pues adelante! Te recordarán cada vez que prueben algunas de estos **3 licores caseros para regalar en Navidad** que te proponemos hoy para que obsequies a quienes más quieres.

Como sabrás, la mayoría de los mejores licores o bebidas preparadas de forma casera, llevan un tiempo de maceración o estacionamiento para que cojan verdadero sabor y textura, así es que, si te han sorprendido las fiestas y todavía no tienes ninguno a punto, ¡no te preocupes! Puedes hacerlos de todas formas y al regalarlos, advertir que lo ideal es que lo dejen el tiempo que le reste a cada uno de reposo, antes de probarlos para que los disfruten en su punto justo.

- **Ron Blackberry**
- **Sloe Gin**
- **Damson y Sloe Gin**

Ron Blackberry



Ingredientes:

- 350 grs. de moras o sauco (naturales o congeladas)
- 70 cl de ron dorado (puedes probar con Brandy si prefieres)
- 1 vaina de vainilla cortada de forma longitudinal
- 100 grs. de azúcar glass
- 1 frasco de cristal de cierre hermético
- **Preparación:**

Coloca todos los ingredientes en un frasco grande y mézclalos muy bien, la bebida escogida debe cubrir los frutos. Tápalo herméticamente y déjalo reposar unas 3 semanas o hasta Navidad, en un sitio fresco y oscuro. Es importante que cada tanto lo mezcles nuevamente. A la mitad del período prueba y si crees que es necesario agregar más azúcar, hazlo. Transcurrido el tiempo, cuela por medio de un filtro de café y envásalo. ¡Escoge una atractiva botella para regalarlo!

Sloe Gin



Esta es una bebida con endrinas, pero no te detengas sin no sabes lo que son, te cuento. Las endrinas son una especie derivada de las ciruelas, son pequeñas, así es que si no consigues también puedes sustituirlas por alguna que conozcas, o bien cerezas o guindas.

Ingredientes:

- Una botella de vidrio de litro
- Endrinas (cantidad suficiente para llenar 1/3 parte de la botella)
- 70 cl. de ginebra
- 2 cdas. de azúcar

Preparación:

Primero debes esterilizar la botella, para ello bastará que la coloques unos 5 minutos en agua hirviendo. Coloca las frutas dentro y luego añade el Gin y el azúcar, reserva la mezcla tapada herméticamente, en un sitio fresco y oscuro durante 3 meses. Una vez que haya pasado el tiempo se debe colar a través de una tela fina y se puede consumir.

Damson y Sloe Gin



Ingredientes:

- 300 grs. de ciruelas o arándanos
- 300 grs. de endrinas (ciruelas pequeñas, cerezas, guindas)
- 250 grs. de azúcar
- Piel de 1 naranja
- 1 litro de Ginebra
- 1 frasco de cristal con tapa hermética

Preparación:

Dentro del frasco rompe cada una de las frutas con un palillo o alfiler para que suelten su jugo y luego penetre el gin en ellas. Ahora agrega la piel de la naranja rallada y completa con la ginebra, tapa herméticamente. Almacénalo en un lugar fresco y oscuro, cuidando de agitarlo una vez a la semana. Dejar macerar idealmente 3 meses. Pruébalo a mitad del proceso para saber si requiere que agregues más azúcar.

Transcurrido el lapso de tiempo, cuela a través de una fina tela; aunque ya se puede tomar, puedes decirle a quien se lo regales que, si lo guarda hasta la próxima Navidad, ¡tendrá un **licor preparado en casa**, pero con categoría de lujo!