



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Licor de Hierbas

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	mnjo	Romer	
1	mnjo	Toronjil	
1	mnjo	Hierba maestras	
1	mnjo	Té Limón	
1	mnjo	Anís	
1	mnjo	Ruda	
1	mnjo	Cedron	
1	mnjo	Manzanilla	
1	mnjo	Hinojo	
1	mnjo	Hierbabuena	
1	mnjo	Menta	
1	mnjo	Hoja de Pimienta	
3	pzs	Naranja	
5	pzs	Panela	
4	pzs	Limón	
1	mnjo	Albahaca	

CEDO

1	L	Aguardiente	
1	mnjo	Maltanzin o mala madre	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las hierbas, hervir con 3 lt de agua, panela, anís, naranja, limón por 30 minutos.
2	Enfriar.
3	Agregar alcohol o aguardiente, revolver y con un embudo envasar en botellas de cristal o plástico.
4	Aumentar el sabor dejando colocando lo envasado en un lugar oscuro durante 2-3 días.
5	Servir con hielo.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Licor de Anís

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
45	gr	Semillas de Anís	
50	gr	Anís Estrella	
10	gr	Canela	
200	gr	Azúcar	
1	L	Alcohol etílico	
200	cc	Agua	

#	Preparación:
1	En una sartén tostar la semilla de anís con canela, dorar agregando azúcar y agua dejando que se diluya hasta llegar a punto de ebullición.
2	Agregar el anís estrella ya hervido, retirar del fuego, enfriar.
3	Dejar entibiar
4	Guardar en un frasco la mezcla del sartén y verter dentro del mismo tapar y agitar.
5	Tapar con papel periodico y reposar por 3 días.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Limoncello de Cítricos

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
4	pzs	Naranja	
8	pzs	Limonos	
1	l	Aguardiente	
400	gr	Azúcar.	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las frutas y pelarlas.
2	Quitar el albedo de los cítricos y reservar, con la fruta pelada exprimir el zumo de la naranja y el limón.
3	Hecho esto, agregar el azúcar en el zumo de los cítricos y revolver hasta no dejar nada de azúcar.
4	En una botella agregar las cáscaras de los cítricos dentro de las botellas, después con un embudo agregar zumo de cítricos y por último rellenar con el aguardiente.
5	Reposar de 3 a 7 días en constante movimiento, entre más días se deje más concentrado será el sabor del limoncello. (Bebida típica italiana)