

LICORCILLO

Ingredientes

1 litro de aguardiente/orujo
 $\frac{3}{4}$ litros de agua (se puede
añadir más luego)
20-25g de tila
20-25g de té
20-25g de manzanilla
1 cucharada (opcional) de café
150-175g azúcar

Elaboración

Se pone a cocer el agua y cuando hierve se echan las hierbas y el azúcar, apartando la cocción del fuego. Se puede añadir también la cucharada de café si nos gusta el licor con cierto sabor amargo y un color más oscuro. Se revuelve bien y se deja reposar.

Cuando se enfría un poco la mezcla se añade el aguardiente y se deja reposar varios días. Se prueba y se ajusta de azúcar o agua al gusto.

Después de varios días se cuela la mezcla con un colador y se vuelve a colar una segunda vez utilizando para ello una gasa o un filtro de café.

Se vierte el licor en una licorera y está listo para acompañar unas pastas, flores de harina o magdalenas caseras, siempre con moderación.

