NUESTRAS RECETAS

QUEIMADA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 1 litro de Aguardiente de orujo Panizo
- 150 grs. de azúcar
- Ralladura de limón o de naranja
- Granos de café

PREPARACIÓN:

En un **recipiente de barro** cocido de tamaño acorde a la cantidad que se pretende realizar se añade el aguardiente de orujo Panizo que se desea y el azúcar; con una proporción aproximada de 150 gramos de azúcar por cada litro de aguardiente. Por ejemplo, 3 litros de aguardiente serían 450 gramos de azúcar.

Se echa **ralladura de limón y naranja** según el gusto. También se pueden echar las peladuras o pequeños trozos directamente

Con un cucharón se coge un poco del contenido del recipiente y se le prende fuego, cuando aparezca la llama la aproximamos al recipiente de la queimada con cuidado para **transferir la llama a todo el contenido**. (Es la opción mas segura)

Remover con cuidado y lentamente sin llegar al fondo

Añadir un puñado de **granos de café** y seguir removiendo aunque ahora ya llegando de vez en cuando al fondo.

Según el grado alcohólico que se quiera dejar que se **apague la llama** prácticamente por sí misma o apagarla antes.

Se sirve en vasos de barro, cerámica o cristal y se recomienda beber lentamente y con cuidado para no quemarse.