NUESTRAS RECETAS

CEREZAS AL AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Aguardiente de Orujo Panizo (1 litro).
- Azúcar (12 cucharadas grandes).
- Cerezas o guindas (1 kilo).
- Tarros al baño maría (2 tarros esterilizados durante 30 minutos).

PREPARACIÓN:

- Elegir las cerezas, que tienen que estar firmes y sin marcas; luego hay que lavarlas bien y secarlas.
- LLenar los tarros totalmente de cerezas, cubrirlas con aguardiente de orujo sin llegar al borde y agregar seis cucharadas de azúcar a cada uno de los tarros. Si hace falta, verter más licor dejando siempre un pequeño espacio hasta el borde.
- Cubrir los tarros y poner en lugar fresco por lo menos 4 meses.

Fuente: http://www.ladulzurademari.es