

Limoncello



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 1

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/limoncello>

Preparación

Con un pelapapas o cuchillo muy filoso retirar la corteza de los limones, con cuidado de no cortarse y tratando que con la corteza quede lo menos posible de la parte blanca interna que recubre los limones. Poner las cáscaras de limón en un recipiente de cristal con el alcohol y dejar reposar bien cerrado en un sitio oscuro durante 12 días. Al cabo de los doce días preparar un almíbar suave, por cada litro de agua se utilizan 450 gramos de azúcar (se pueden usar 350 gramos si lo prefiere menos dulce). La proporción para que el licor quede con una graduación alcohólica razonable, es 3 litros de almíbar por cada litro de alcohol. Una vez hecho el almíbar, se deja enfriar y por último se le agrega el alcohol del que previamente se han retirado las cáscaras de limón. La preparación debe quedar de una tonalidad amarillo verdoso opaco, muy propia del limoncello. Para consumirlo lo ideal es tomarlo bien frío, aunque hay quien lo toma a temperatura ambiente pues así es más aromático.



Ingredientes

- 7 Limones de cáscara gruesa
- 1 litro/s Alcohol de cocina
- 1.350 gramo/s Azúcar
- 3 litro/s Agua

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Italiana, Todo el año, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Bebidas y cocktails, Refrescos para fiestas

