

El "lemoncello" de PEREZ

El alcohol, se puede comprar en casas especializadas o en farmacias, debe tener optima referencia de calidad.

El azúcar también, blanco escurrido y seco; la cantidad puede variar de 300 a 800 gramos por litro de agua y de alcohol, depende de la experiencia y el gusto de quien lo hace. El agua, mejor si es mineral y liviana.

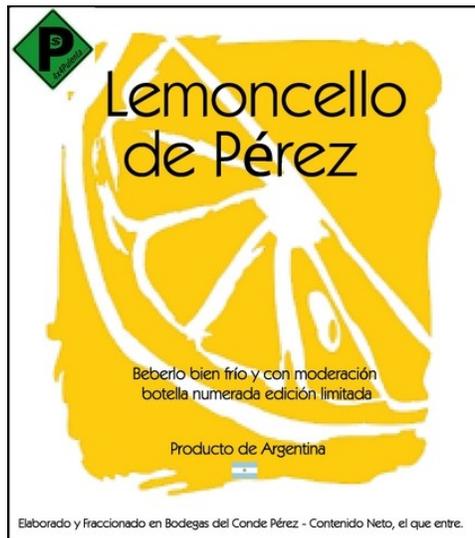
Ahora finalmente estamos listos para preparar el mejor licor, motivo de orgullo y de muchas explicaciones de Don Perez.

Ingredientes - Para unos dos litros de limoncello: 7 limones maduros pero no tanto, hermosos y sin química, 1 litro de alcohol etílico para licores de buena calidad. 700 gramos de azúcar, 1 1/2 litro de agua mineral liviana. Gasa de algodón o filtros para café.

Preparación - Fase primera: Con un pela papa o cuchillo chico bien filoso, sacar la cáscara amarilla sin partes blancas. Poner el alcohol en una botella grande con cuello ancho o una jarra grande y sumergir todas la cáscara. Cerrar bien con tapón o película plástica en el caso de la jarra o recipiente de boca muy ancha. Guardar al fresco y en la oscuridad durante unos 7/10 días.

Fase segunda: Transcurrido este lapso de tiempo, preparar un almíbar, poniendo en una olla de acero, el litro y medio de agua con el azúcar y llevar a la ebullición lenta por algunos minutos. Enfriar, luego mezclar con el alcohol colándolo de la cáscara con el filtro de gasa o de algodón para café de filtro. Mezclar bien algunos segundos. Ahora puede envasarlo en sus botellas preferidas, colándolo otra vez, con los mismos métodos. Guardar por otros 7 días más. La graduación alcohólica non debe superar los 36°.

Secreto – poner jengibre en polvo a gusto.



2 lts Lemocello = 8 limones + 1 lt alcohol + 700 gramos de azúcar + 1 1/2 litro de agua mineral

4 lts Lemocello = 16 limones + 2 lt alcohol + 1,4 kgs de azúcar + 3 litro de agua mineral