



Licor Amargo de Hierbas

Ingredientes:

- 650 gr. de vermut blanco
- 300 gr. de alcohol de boca a entre 40° y 96° (cuanto más alta la graduación mejor)
- 150 gr. de azúcar
- 14 bayas de enebro
- 6 hojas de Melisa
- 5 hojas de Salvia
- 5 Clavos de olor
- 2 hojas de Cardo Bendito (*Cnicus benedictus*)
- 2 hojas de Menta Piperita
- 11 hojas (aguijas) de Romero
- 1 flor de Centaura Menor
- 1 trocito de raíz de Cálamo Aromático
- 1 trocito de raíz Genciana mayor
- 1 trocito de raíz de Carlina
- 1 trocito de Canela en Rama

Dejamos reposar todas las hierbas en alcohol durante 6 días en un frasco hermético, agitando el contenido de vez en cuando. Filtramos y guardamos el alcohol por un lado en una botella tapada. Volvemos a poner las hierbas en el tarro y dejamos macerar otros 6 días con el vermut en el que hemos derretido el azúcar. Después filtramos también el vermut y lo añadimos al alcohol, tras un día de reposo embotellamos y tapamos. Esperamos al menos 8 meses antes de la degustación.