

# Licor de Melisa

## Ingredientes

- 1 taza de hojas de Melisa
- 1 naranja de cultivo ecológico
- 1 limón de cultivo ecológico
- 1 trozo de Angélica
- 1/2 cucharadita de Anís
- 1/2 cucharadita de Hinojo
- 1/2 cucharadita de Comino
- 1/2 cucharadita de Canela Molida
- 1/2 cucharadita de Clavo
- 1/2 litro de alcohol etílico apto para el consumo (alcohol de boca)
- 300 gr. de azúcar granulado
- 3/4 de litro de Ginebra

## Elaboración

Recolecta las hojas de Melisa frescas a ser posible al amanecer. Lávalas bien, sécalas en una centrifugadora de lechuga y échalas en un tarro grande con cierre hermético. Lava la naranja y el limón, pela la parte externa de sus cascaras y córtalas en trocitos. Echa las especias, el alcohol etílico, el azúcar y las cascaras cortadas en trocitos en el tarro junto a las hojas de Melisa. Incorpora la Ginebra, cierra bien el recipiente y déjalo 4 semanas en un lugar tranquilo, cálido y oscuro, agitando de vez en cuando. Después filtra la preparación y guárdalas en botellitas en un lugar fresco y oscuro