

Licores de Menta

Elixir de Menta

- 50 gr. de Menta Piperita
- 200 ml. de alcohol de boca de 96°
- 1 litro de vino blanco seco
- 2 cascaras de limón
- 150 gr. de miel

Pon a macerar en un jarrón la Menta Piperita con 200 ml de alcohol de boca a 96° durante dos días. A continuación añade el vino blanco y las cascaras de limón y deja reposar otros dos días y entonces filtra. Si te gusta más dulzón puedes también añadir la miel. Consúmelo frio, en las dosis de 1-3 chupitos al día, también diluido con un poco de agua. De echo este Elixir de Menta además de ser un optimo estimulante del sistema nervioso también es un excelente refrescante.

Grappa de Menta

- 30 hojas frescas de Menta Piperita
- 1 litro de Grappa seca

Pon las hojas frescas de Menta y la grappa seca en un recipiente de cristal con cierre hermético y deja macerar el todo durante 5 días al sol y a continuación déjalo macerar otros 3 días a la sombra. Después filtra y embotella. El aroma amargo de esta grappa la hará un optimo digestivo especialmente si se sirve frio.

Licor de Menta Piperita

- 60 hojas frescas de Menta Piperita
- 2 gr. de semillas de Anís Verde
- 1 litro de alcohol de boca a 96°
- 1 kg. de azúcar
- 1 litro de agua

Haz macerar durante una semana las hojas de Menta y las semillas de Anís Verde en un litro de alcohol de boca a 96° agitando la botella de vez en cuando. Transcurrido este tiempo, prepara un jarabe derritiendo en frio el azúcar en un litro de agua y después hazlo hervir durante un minuto. Deja enfriar y añade el alcohol de Menta filtrado. Embotella y deja reposar por lo menos 2 meses. Puedes tomarlo en chupitos para combatir los mareos causados por el coche, los aviones y el mar.

