

LICOR DE CANTARELUS LUTENCES

Autor camino gefaell
lunes, 02 de marzo de 2009

LICOR DE CANTARELUS LUTENCES

ESTE LICOR ES PARA LOS QUE QUIEREN ALGO DISTINTO DE VERDAD Y CON LOS CANTARELUS QUE USO PARA EL AL FINAL HAGO BOMBONES QUE OS SUGIERO QUE PROBEIS, ESTÁN RICOS, RICOS

LICOR DE CANTARELUS LUTENCES ...Y LUEGO BOMBONES

Ingredientes:

1ª fase:

2 litros de aguardiente de hierbas ligero de hierbas (o sea que no sea un caldo)
500 g de cantarelus
1 mandarina pelada sin hebras blancas

Repartir 250 g en cada litro de aguardiente y los gajos de media mandarina en botes herméticos de boca ancha y dejarlos reposar durante 6 meses en un lugar oscuro.

2ª Fase:

Sacar los cantarelus de los botes. Hacer un almibar ligero con 300 g de azúcar y mezclar la mitad en cada litro (esta cantidad depende de lo goloso que uno sea) Pasar unos poquitos cantarelus por un chino muy fino y añadir a cada bote junto con nuevos gajos de mandarina peladitos bien de nuevo.
Cerrar los botes de nuevo y dejarlos reposar por lo menos 3 meses más...
Si os gusta el licor muy clarito, colarlo por un trapito para que no tenga poso ninguno y dejad sólo los gajos de mandarina de adorno.

BOMBONES

Con los Cantarelus que habíamos usado para el licor los envolvemos uno a uno en chocolate negro derretido con un poco de mantequilla de la buena , no merece la pena ser cutres.

Dejarlos secar sobre papel engrasado o sobre mármol. Para los que no quieren encontrárselos enteros, como mi marido, os sugiero picarlos y hacer trufas y envolverlas en chocolate en polvo.

Se nos ha ocurrido cubrirlos en caramelo con un poco de almendra picada por encima, pero aún no lo he probado. (estoy a la espera de nueva remesa de cantarelus borrachos , pero dado el año voy a tener que esperar) El que los haga primero que avise.