

Receta de licor de calafate chileno



Receta de licor de calafate

No existe nada mejor que tener a mano un buen licor casero **que concentre los sabores de la tierra** como esta receta de licor de calafate, ideal para las frías tardes de invierno y que son símbolo de la cocina del fin del mundo.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Maceración: 30 días

Reposo: 6 meses

Raciones: A gusto

Receta de licor de calafate

Ingredientes

- 3 kg de calafates maduros
- 500 g de azúcar
- 1 litro de aguardiente
- 1 litro de agua

Preparación

- **1.** Lavar los calafates, retirar aquellos que se encuentren dañados y reservar en un recipiente de vidrio grande idealmente una damajuana, añadir el aguardiente, mezclar suavemente y reposar en un lugar cálido y seco a temperatura ambiente por al menos 3 meses. Filtrar la fruta del alcohol y reservar por separado.
- **2.** En una olla mediana añadir el azúcar y el agua, revolver hasta disolver y calentar a fuego medio hasta formar un almíbar punto hilo flojo, para verificar, tomar una cucharada de almíbar y volcar desde lo alto hasta formar un hilo que se corta y sube. Apagar el fuego y enfriar.
- **3.** Moler los frutos de calafate con una procesadora de alimentos o minipimer y colar en un tamiz de acero inoxidable, enjuagando el fruto con el propio alcohol para mejorar el rendimiento de la extracción.
- **4.** Reunir nuevamente al alcohol y el calafate tamizado en la damajuana, añadir el almíbar, tapar con un corcho y mezclar suavemente en remolino para mezclar e integrar todo muy bien. Reposar por al menos 6 meses antes de consumir.
- **5.** Servir el licor de calafate como aperitivo o bajativo

o en un vaso ancho lleno de hielo picado y decorado con una rodaja de limón.

¿Dónde comprar licor de calafate?

Debido a que conseguir calafates frescos y maduros **pueden ser algo difíciles de conseguir fuera de la zona en donde crecen**, en Santiago o el resto del país, existe la posibilidad de comprar licor de calafate ya preparado a un precio que suele rondar los \$12 mil pesos por 500 ml.

Recomendamos

[Calafate sour](#)

[Licor de maqui](#)