

Receta de licor de maqui chileno



Receta de licor de maqui chileno

El maqui es un fruto silvestre orgánico y comestible **con muchas propiedades alimentarias**, una baya de color oscura y carnosa que contiene materias colorantes que se emplean como tinte en tejidos mapuches.

¿Cómo hacer licor de maqui?

El licor de maqui es **una preparación a base de aguardiente** y almíbar de azúcar, muy aromática, de un refrescante sabor agrídulce, similar al arándano.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas y Cócteles](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 3 semanas

Cocción: 5 minutos

Raciones: A gusto

Receta de licor de maqui

Ingredientes

- 1 litro de aguardiente
- 400 g de maqui fresco
- 250 ml de agua
- 200 g de azúcar

Preparación

- **1.** Seleccionar los maquis más grandes y frescos, lavar en agua fría, escurrir y retirar los tallo, reservar en un bol grande con tapa y esparcir sobre ellos toda el aguardiente, revolver suavemente, tapar el bol, almacenar en un lugar fresco, seco y macerar por 3 semanas.
- **2.** En una olla mediana añadir el azúcar y disolver en el agua fría revolviendo con una cuchara de madera, cocinar a fuego medio hasta obtener un almíbar ligeramente espeso, retirar del calor y enfriar.
- **3.** Añadir el almíbar frío a la maceración de maqui y aguardiente, revolver suavemente para integrar y reposar tapado por 2 a 3 días más.
- **4.** Separar la fruta del aguardiente y exprimir el maqui

en una prensa de puré cubierta con una tela o filtro, mezclar el jugo con el aguardiente, integrar, reposar unos minutos y envasar en botellas de vidrio limpias y esterilizadas hasta el momento de consumo.

- 5. Servir el licor de maqui a gusto en pequeños vasos o copas de cóctel, como aperitivo o bajativo.

Recomendamos

[Chicha de maqui](#)

[Dulce de maqui](#)