

# Receta de murtao (murtado) chileno



## Receta de Murtado (Murtao)

El murtado (o murtao) **es sin duda uno de las bebidas más tradicionales de Chile**, de elaboración muy simple, se trata de macerar [murtas](#) en aguardiente, equilibrado luego con almíbar de azúcar.

## ¿Cómo hacer murtao?

En el sur de Chile el murtao **es habitualmente elaborado de forma casera**, para consumo personal, aunque también suele encontrarse disponible en algunas limitadas presentaciones comerciales.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Bebidas Típicas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 350

**Preparación:** 10 días

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 5 personas

## Receta de murtado

### Ingredientes

- 100 g de murtas frescas
- 600 g de azúcar
- 600 ml de agua
- 90 ml de aguardiente
- 1 hoja de menta opcional

### Preparación

- **1.** Lavar las murtas sin romper la fruta y retirar los tallos. Reservar.
- **2.** Rellenar una botella limpia con el aguardiente añadir las murtas, girar suavemente en remolino para integrar, tapar y reposar por 5 a 7 días o hasta que las murtas tomen un color pálido.
- **3.** Transcurrido el reposo, en una olla o sartén grande agregar el agua y el azúcar, calentar a fuego fuerte por al menos 10 minutos, revolver y evitar que la mezcla se quemé, hasta formar un almíbar de textura ligeramente viscosa, añadiendo opcionalmente una hoja de menta para aromatizar.
- **4.** Enfriar el almíbar y añadir a la botella en la que se

maceran el aguardiente y las murtas, tapar nuevamente la botella y reposar por otros 2 o 3 días.

- **5.** Transcurrido este tiempo, el murtao estará listo para degustar, ya sea filtrado o con las frutas remojadas.

## Recomendaciones al preparar murtao

Si no utilizas azúcar confirmar **cuales son las proporciones adecuadas** y su capacidad de ser utilizado para preparar almíbar.

Opcionalmente puedes filtrar el murtao **si deseas elaborarlo con fines comerciales**, aunque la presencia de la fruta siempre será un factor positivo para quienes realmente lo aprecian.

## ¿Sabías qué?

El consumo de murtao suele estar reservado a ocasiones especiales **como bajativo y/o como un regalo**, muy habitual entre familias y amigos.

## Recomendamos

[Licor de maqui](#)

[Cola de mono](#)