



Mistela de Moras

Description

Esta receta es de Caldas en la región de los Andes de Colombia. Una bebida que necesita un poco de preparación y por lo menos dos meses de fermentación, pero todo esto realmente vale la pena. Es dulce, sabrosa y el alcohol le da un buen toque al sabor afrutado.

Mistela de Moras or Blackberry Alcoholic Drink (English version below)

Ingredientes

- 200 gramos de moras lavadas y sin hojas
- 100 gramos de azúcar
- 200 mililitros de agua para el almíbar
- 1 taza de agua
- 1/2 botella de aguardiente o anisado

Preparación

1. Se ponen las moras, el azúcar y los 200 mililitros de agua en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que el jugo de las moras este espeso.
3. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.
4. Se agrega el aguardiente, otra taza de agua y se deja marinar por un mínimo de 2 meses.
5. Se puede servir en copas pequeñas y decorar con hojas de menta.

Blackberry Alcoholic Drink (English version)

This recipe is from Caldas in the Andes region of Colombia. A drink which needs a little bit of preparation and at least two months of fermentation, but all this really makes it worth it. It's sweet and tasty and the alcohol gives a good hit to the fruity flavour.

Ingredients

- 200 grams blackberries, washed and without leaves.
- 100 grams sugar.
- 200 millilitres water for the sweet
- 1 cup water
- 1/2 bottle Aguardiente, Sambuca or Aniseed.

Preparation

1. Put the blackberries, sugar and the 200 ml of water in a saucepan over medium heat.
2. Allow to cook until the blackberries juice is thick.
3. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid.
4. Add the Aguardiente or Sambuca, another cup of water and leave to marinate at least for 2 months
5. You can serve in small glasses and decorate with mint leaves.