

MEZCAL CURADO

Ingredientes:

- 1 litro de mezcal
- 2 varas de árbol de nogal de 15 cms de largo
- 1 rama de canela de 12 cms de largo
- 12 pasas de uva
- 3 ciruelas pasas
- 4 clavo de olor
- 3 tiras de manzana de 7 cms de largo por uno de ancho
- 2 tiras de cáscara de naranja de 8 cms de largo por 2 cms de ancho
- 1 hoja de árbol de naranja

Preparación:

1. A la botella de mezcal se le retira algo del licor para hacer espacio para los ingredientes que se van a agregar.
2. A las varas de nogal se les retira unas tiras de piel con un cuchillo o un pelapapas y se agregan al licor.
3. Igualmente se agregan los demás ingredientes: la rama de canela, las pasas de uva, las ciruelas pasa, los clavos de olor, las tiras de manzana y la cáscara de naranja. Se le regresa el mezcal que se había apartado para volver a llenar la botella. Se tapa la botella y se guarda por varios meses para que suelten sus sabor los ingredientes. Se puede tomar tan pronto se desee pero es mejor si se deja reposar por 3 meses.
4. No es necesario colar el mezcal, se dejan todos los ingredientes en la botella. Puede durar muchos años el mezcal.