

[Click Here](#)



Licor de menta

Antes de mais nada, preciso dizer que no Uma Receita normalmente tento trazer alguns pratos que aparentemente poderão ser de maior dificuldade de execução, para os desmistificar e entusiasmar-vos a fazer coisas diferentes no vosso dia-a-dia. Só que a nossa cozinha tradicional tem coisas maravilhosas. E vejo muitas vezes que aqueles pratos mais tradicionais têm tido imenso sucesso. São várias as vezes que recebo pedidos para partilhar receitas mais portuguesas. E esta vem precisamente ao encontro desses pedidos. Nada mais tradicional que uma bela feijoada à transmontana. Eu sou grande adepta da nossa cozinha e em particularmente desse mundo maravilhoso que são os enchidos. Por isso, venha o cozido à portuguesa... Venha a alheira... E venha a feijoada. Mas na verdade a minha aceitação de leguminosas nas minhas refeições é muito recente. Em miúda detestava tudo quanto fosse grão, feijão, ervilhas e nem vou falar de lentilhas que foi coisa que descobri posteriormente, sobretudo porque era coisa que a minha mãe nem conhecia. Por isso, quando havia feijoada lá em casa, era ver-me a picar os feijões e a comer apenas a carne e, claro está os enchidos. Houve tempos em que feijoada à transmontana era um prato que eu fazia para os amigos sempre na entrada do Inverno. Em suma, reunia uns quantos casais ao domingo e fazíamos uma bela almoçada. As vidas mudaram, e uma tradição quebrou-se, mas o gosto pelo prato ficou. Assim sendo, e inspirada pelo programa no 24 Kitchen do Chef Henrique Sá Pessoa que vou assiduamente e já referi aqui anteriormente, trago-vos então mais um modo de fazer esta comida tão portuguesa, deixando uma dica final: como todos os pratos do género, por exemplo uma dobrada, esta feijoada fica muito mais apurada se feito de véspera e aquecido no dia de servir.
Porções 4 Pessoas (mais ou menos)
1 Orelha de porco1/2 Chourico1/2 Morcela1/2 Farinheira1 pezinho de porco300 gr entremeada magra300 gr Couve lombarda cortada em juliana2 cebolas1 folha de louro2 cravos da Índia2 dente de alho300 gr feijão vermelho1 lata tomate pelado em cubos10 azeite50 ml vinho branco1pimentasalgotas piri-piri opcionalcentros picados
Numa panela cozer os enchidos cobertos com água durante 20 minutos. Guardar a água da cozedura.Na panela de pressão, deitar a água da cozedura dos enchidos, e levar a cozer as carnes durante 30 minutos (se necessário compensar com mais água de modo a ficarem cobertas) com meia cebola, o cravo da Índia, a folha de louro, um dente de alho e um pouco de sal.Retirar as carnes, cortar em pedaços e reservar a água. Descartar a cebola, folha de louro, cravo da Índia.Num tacho grande, refogar a cebola com o dente de alho e a restante folha de louro. Quando a cebola estiver translúcida, juntar o tomate e refrescar com o vinho branco. Deixar cozinhar o tomate uns minutos.Juntar o feijão escorrido, as carnes, a couve lombarda e cobrir com a água reservada da cozedura. Deixar ferver 15 a 20 minutos. Corrigir tempero e adicionar o piri-piri a gosto.Juntar os enchidos só 5 minutos antes de servir. Apenas para aquecer. Polvilhar com ceontros picados e terminar com um fio de azeite. Poner en un frasco de boca ancha las hojas de menta. Agregar el alcohol, dejar en maceración durante 15 días, con el frasco cerrado, exponiéndolo un poco al sol para que tome mejor color. Colocar azúcar en una cacerola, añadir el agua y hacer hervir durante 15 minutos. Dejar enfriar. Incorporar el almóbar al alcohol que estuvo en maceración. Filtrar, añadir la glicerina y embotellar. Conservar en un lugar fresco, oscuro y alejado de fuentes de luz, calor y olores fuertes. Se recomienda utilizar botellas transparentes para poder apreciar el color de este licor.Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado. Otros licores similares
Licor de menta I
Licor de menta II
Licor de menta II
Recetas.com / Recetas / Bebidas / Licores / Receta de Licor de menta
Autor: Sandra
Puntuación: Más recetas: licores, menta
Preparación
Imágenes (0)
Videos (0)
Total: 25´ = 15´ prep. + 10´ coc.
Internacional
Limpiar las hojas de menta con un paño húmedo y colocar en el fondo de una frasco grande, junto con el alcohol y la ralladura de limón. Cerrar el frasco con la tapa y dejar reposar las hojas de menta durante 10 días. Después de 10 días calentar el agua en un cazo y, cuando empiece a hervir, añadir el azúcar y el jugo de 1/2 limón. Mezclar bien y cuando se haya disuelto el azúcar, transferrir el líquido a un recipiente grande y dejar enfriar. Verter también la infusión de alcohol y menta, después de filtrarla con un filtro de malla fina, y remover. Decantar el licor obtenido en las botellas y cerrar con las respectivas tapas. Esperar al menos cinco días antes de consumir el licor.
Notas: Utilizar hojas de menta fresca y fragante para la preparación del licor. Filtrar muy bien el licor antes de embotellarlo, teniendo cuidado de descartar las hojas de menta y cualquier impureza. Ideas y variantes: Si desea aumentar el contenido de alcohol del licor, puede utilizar alcohol al 95 ° siempre de uso alimentario. Si desea obtener un licor con sabor más delicado y afrutado, puede reemplazar el limón con la mitad de una naranja. Este doce ou bolo... nem sei bem o que lhe chamar, foi inspirado numa fotografia que vi num Instagram que sigo. O autor colocou simplesmente a fotografia da sua criação, mas foi de tal modo cativante, que não tive outra escolha se não rapidamente tentar reproduzir a receita disto a que chamo, porque simplesmente é uma delicia de chocolate. Como a receita tem várias fases de preparação, é provável que eu pensasse que poderia ser complicada. Mas só seria complicada se eu quisesse. Mesmo assim nem tanto, porque todos fazemos tartes. Todos já fizemos alguma vez na vida mousse de chocolate. Depois tinha que fazer o caramelo e um merengue para finalizar, para por aquilo bonitinho além de muito delicioso. De acordo com o que vi na tal fotografia, esta delicia de chocolate tem: base de biscoito de chocolate (a receita abaixo vai ser imensa, podem guardar, congelar ou fazer parte em biscoitos para petiscar)mousse de chocolatecaramelomerengue (na foto não dizia como, pelo que recorri ao meu preferido e mais estável: o merengue suíço que aromatizei com extracto de baunilha. Posto isto, é pensar nas fases. Sim, percebi que ia ser um pouco demorado, mas, nos dias que correm, tempo é coisa que vamos tendo, o que me permitiu explorar como poderia recriar este pecado e partilhar convosco e até mesmo desafiá-los a acompanharem-nesta experiencia. Como vos contei no início, toda esta mistura de sabores, e acima de tudo, a beleza da apresentação desta receita impressionaram-me e por isso prometo que vai valer a pena. Já agora, recomendo que dêem uma vista de olhos naquela conta de Instagram, porque o autor tem coisas maravilhosas. 215 g de farinha T5595 g de açúcar em pó35 g de amêndoa em pó25 g de cacau em pó amargo1 pitada de sal120 g de manteiga1 ovo L1 Claras de ovo35 gr açúcar1 pitada sal1/2 colher de chá extracto de baunilha75 gr açúcar1 colher de sopa água50 ml natas30 gr manteiga3 ovos L75 gr chocolate 70% de cacau25 gr manteiga2 colheres de sopa açúcar
Numa frigideira antiaderente colocar o açúcar e a colher de sopa de água. Deixar ferver até se obter uma cor ambar mais escura. Retirar do lume e juntar as natas com cuidado. Mexer bem e voltar com a frigideira ao lume mais 2 minutos mexendo muito bem.Finalmente, adicionar a manteiga, mexer e deixar arrefecer numa taça.Colocar todos os ingredientes secos na tigela da batadeira, acrescentar a manteiga fria em cubos e misturar tudo em baixa velocidade com cuidado para criar uma mistura arenosa.Fazer uma bola espalhada (para ajudar depois a estender) com a massa, enrolar em película aderente e levar ao frigorífico 30 minutos.Estender a massa entre duas folhas de papel vegetal até obter uma espessura de 2 mm (mais ou menos).Cortar rodelas e tiras com o tamanho necessário para cobrir o fundo e os lados dos aros que estiverem a usar. Cortar a massa excedente do topo dos aros e picar o fundo com um garfo, para a massa não empolar ao cozer.Levar ao forno ao forno a 170 ° C durante15 minutos.Deixar arrefecer e desenharmar.Em banho maria, mexer o açúcar e a clara com umas varas até o açúcar se dissolver por completo. Passar para uma batadeira já fora do banho maria e levantar a clara até arrefecer e obter um merengue sólido e consistente.Adicionar a baunilha e envolver com cuidado para não perder o ar do merengue.Separar as gemas das claras. Bater as claras com 1 colher de sopa de açúcar.Derreter o chocolate em banho maria, juntar a manteiga amolecida e o restante açúcar e bater em velocidade alta até se obter uma mistura suave e cremosa.Juntar as gemas e depois envolver as claras com suavidade de modo a obter uma mousse leve e cremosa.Com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar uma camada de caramelo generosa. Se os vosso aros tiverem cerca de 2 cm de altura como é normal, sugeria uma camada de meio centímetro.Por cima do caramelo, se necessário também com um saco de pasteleiro, deitar a mousse até chegar ao limite da base de biscoito em altura.Novamente com um saco de pasteleiro, mas agora com uma pontá a escolha, eu usei a ponta com que se “desenha” as folhas das flores, e fazer uns ziguezagues ou decorar a gosto por cima da mousse de chocolate.Para dar um toque final, se tiverem um maçarico, queimar levemente o merengue. Foto: Sevdalina Irikova1 / 3FavoritosCocinarAñadirReportar Modo de preparaciónEl aroma claramente dulce y refrescante de la menta define el sabor de esta bebida tónica. La menta se recolecta durante la floración. Entonces sus aceites esenciales con un ingrediente principal como el mentol son más fuertes. Utilizo toda la parte aérea de la planta. La cantidad del ramo es grande, apenas puedo rodearlo con mis manos. Vierto agua fría en un recipiente hondo y sumerjo la menta varias veces sin remojarla. Cambio algunas aguas. Con unas tijeras de cocina corto los tallos, junto con las hojas y la flor en 3-4 cm (aproximadamente). Vierto agua, cubriendo la parte verde. Guardo en la nevera por 24 horas, tiempo durante el cual presiono la hierba picada con las manos para que libere los aromas. Al día siguiente, cuelo el líquido con una gasa, exprimiendo bien cada parte de la hierba. Vierto la decocción en un recipiente adecuado y la pongo a fuego medio hasta que se reduce a la mitad y quedan 2 litros. Le agrego el azúcar, (unos 1500 g) y remuevo para que se derrita. La cantidad de azúcar es según tu gusto, si prefieres que el licor sea más dulce puedes añadir 2 kg. Después de que se enfrie, agrega el aguardiente. Para preparar la menta se utiliza aguardiente, que no tiene un aroma afrutado específico y un sabor rico, ya que no es adecuado para mezclar con aromas de mentol. Vierta la menta en botellas de vidrio y agregue colorante verde para darle color. ¡Saludos de mi parte! La menta debería estar presente en todos los jardines porque se utiliza para diversos problemas intestinales y colitis crónica. Esta hierba alivia los síntomas asociados con la colitis, que van desde el estreñimiento hasta el malestar intestinal, a menudo acompañado de espasmos dolorosos y hinchazón del estómago desagradable. Aparte de este licor, también hago un sirope de menta y seco las hojas y flores para preparar té en las frías mañanas de invierno.FacebookFavoritosTwitterPinterestPage 2Foto: Sevdalina Irikova1 / 3FavoritosCocinarAñadirReportar Modo de preparaciónEl aroma claramente dulce y refrescante de la menta define el sabor de esta bebida tónica. La menta se recolecta durante la floración. Entonces sus aceites esenciales con un ingrediente principal como el mentol son más fuertes. Utilizo toda la parte aérea de la planta. La cantidad del ramo es grande, apenas puedo rodearlo con mis manos. Vierto agua fría en un recipiente hondo y sumerjo la menta varias veces sin remojarla. Cambio algunas aguas. Con unas tijeras de cocina corto los tallos, junto con las hojas y la flor en 3-4 cm (aproximadamente). Vierto agua, cubriendo la parte verde. Guardo en la nevera por 24 horas, tiempo durante el cual presiono la hierba picada con las manos para que libere los aromas. Al día siguiente, cuelo el líquido con una gasa, exprimiendo bien cada parte de la hierba. Vierto la decocción en un recipiente adecuado y la pongo a fuego medio hasta que se reduce a la mitad y quedan 2 litros. Le agrego el azúcar, (unos 1500 g) y remuevo para que se derrita. La cantidad de azúcar es según tu gusto, si prefieres que el licor sea más dulce puedes añadir 2 kg. Después de que se enfrie, agrega el aguardiente. Para preparar la menta se utiliza aguardiente, que no tiene un aroma afrutado específico y un sabor rico, ya que no es adecuado para mezclar con aromas de mentol. Vierta la menta en botellas de vidrio y agregue colorante verde para darle color. ¡Saludos de mi parte! La menta debería estar presente en todos los jardines porque se utiliza para diversos problemas intestinales y colitis crónica. Esta hierba alivia los síntomas asociados con la colitis, que van desde el estreñimiento hasta el malestar intestinal, a menudo acompañado de espasmos dolorosos y hinchazón del estómago desagradable. Aparte de este licor, también hago un sirope de menta y seco las hojas y flores para preparar té en las frías mañanas de invierno.FacebookFavoritosTwitterPinterest No hay nada más refrescante y delicioso que un coctel con menta. Sobre todo por ese sabor refrescante que deja después de beberlo y una vez que ha traspasado nuestra garganta. En realidad resulta hasta estimulante la combinación casi con cualquier bebida, pues nos regala ese exquisito aroma que seguramente enamoró a Hades cuando conoció a la niña que dio origen a esta peculiar planta, según la mitología griega. Y sí, lo cierto es que la menta es una de las plantas aromáticas más socorridas si no de la gastronomía, por lo menos de la coctelería, pues forma parte aunque sea de la decorativa de muchos. Sin embargo, sería injusto que no tuviera su propio licor, como ocurre con muchos de los ingredientes más influyentes en las bebidas, como el café, chocolate, vainilla, hierbabuena y ahora la menta, que si bien no es nada nuevo, también tiene sus bondades. La menta, en su estado natural es una planta que mejora la digestión, evita los gases y alivia incluso los dolores de cabeza. Además quita el mal aliento, trata la gripe y alivia los hongos de la piel y uñas. En su estado artificial probablemente sólo te quita el mal aliento, pero aunque suene a cliché, lo natural siempre es mejor y además cuando lo puedes preparar en casa todo potencia los beneficios de consumir esta especia. Licor artesanal Compuesta principalmente por fibra y minerales como el calcio, potasio, cobre o magnesio, esta planta es el ingrediente perfecto para realizar un licor casero, con el que además podrás realizar cualquier otro coctel que se te antoje, pues como sabes, combina casi con todo. Es la opción ideal para que sorprenda a tus amigos o familiares, sin tener que vivir en la Condesa (Colonia de la CDMX) y presumir un negocio de cosas artesanales. Por eso, hoy te diremos la receta secreta para que prepares tu propio licor de menta artesanal en casa y que disfrutes de ricos cocteles o de shots con esta bebida en estas tardes lluviosas que te sorde o temprano pueden convertirse en calurosos días. Aunque si te gusta experimentar, podrías hacerte un té verde y verter un poco de este licor a tu taza para que veas cómo hay mezclas que sí valen mucho la pena. ¡Toma nota! Ingredientes 1/2 Litro de orujo, vodka o aguardiente 30 Hojas aproximadamente de hierbabuena o menta sin tallo 5 Semillas de anís estrella Jarabe de azúcar (misma cantidad de azúcar y azúcar blanca, en un cazo añadimos el agua y cuando este en ebullición empezamos a echar el azúcar, con una cuchara vamos removiendo hasta deshacer el azúcar, lo apartamos del fuego y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente). ¿Cómo se prepara? En un bote de cristal con tapa, añadimos las hojas de menta y el anís. Añadimos el orujo, vodka o aguardiente. Cerramos con la tapa y dejamos macerar un mínimo de 10 días, en un lugar oscuro y seco. Filtramos el macerado con un filtro de papel o tela. Le añadimos el jarabe de azúcar, la cantidad es de la receta de macerado de menta, con una cuchara removemos hasta mezclar. Déjalo reposar por una semana. Si quieres darle un color verde, puedes echarle colorante vegetal verde. La presentación es importante, puedes pasarlo en una botella de cristal bonita. ¿Cómo servirlo? Si no se te ocurre cómo puedes consumirlo, prueba rociando una gelatina de tu sabor favorito y verás que delicia. También, puedes preparar unos panditas ahogados en este licor. Créenos, no te vas a arrepentir. Ahora que sí estás muy aburrido, bien puedes servirlo en una copa bonita, tipo martini y hacerte una sesión de fotos, tipo Dr. Jekyll y Mr. Hyde. Todo lo que se te ocurra siempre es bien recibido cuando se trata de crear. Desde pequeña que adoro ir para a cozinha. Eram outros tempos. Tempos em que, mesmo crianças, vínhamos da escola e ficávamos em casa sozinhas. E era preciso fazer o almoço. Cedo a minha mãe me deixou com bastante liberdade para organizar o meu almoço e a criatividade foi crescendo comigo. Gosto muito de experimentar sabores, de ver receitas, recriá-las e adaptá-las conforme o que tiver na despensa ou o que na altura me inspirar. Não me importo nada de num restaurante perguntar como determinado prato se faz, ou mesmo pedir a receita. Descobri que com um sorriso, muita coisa se consegue. Até saber segredos culinários. E uma receita, uma boa receita... pode fazer TODA a diferença. A juntar ao gosto pela culinária, veio a fotografia... E juntos, são duas actividades que me fazem feliz. Contacte-me: El licor de menta es un clásico presente de la época dorada de la coctelería en los años ´40s, al que actualmente se lo considera como ingrediente base de la receta de numerosos tragos por su sabor y característico aroma. Al mismo tiempo, este licor que es conocido en múltiples países como Crema de Menta, ha demostrado tener valiosas propiedades digestivas y descongestivas, motivo por el cual en esta nota te traemos la receta para que obtengas su versión casera. Verás que resulta muy conveniente tener una botella de esta bebida en casa. Entonces, sin más preámbulos, te dejamos a continuación el paso a paso para que puedas producir en casa tu propio licor de menta casero y aproveches cada una de las cualidades de la hierba de la que se obtiene este elixir. Ingredientes: 30 o 40 hojas de menta 3 anís estrellado 500 ml de vodka Modo de preparación: Replicar esta receta es tan sencillo que podrás elaborarlos en cuestión de minutos y tras dejar reposar solo tendrás que disfrutar de su intenso sabor y aroma. Lo primero que debes hacer para preparar este licor es colocar en un frasco de vidrio con tapa las hojas de menta, previamente lavadas y sin tallo. Procura que sean hojas frescas e íntegramente verdes. Luego, vas a colocar en este mismo frasco el anís estrellado, una especie muy empleada para aromatizar bebidas, licores, vinos, café o té debido a su intenso sabor y aroma anisado. Después vas a agregar el vodka, el cual podrías reemplazar sin problemas por ron blanco o gin, aunque el vodka es la bebida más neutra y será de gran utilidad para que predomine el sabor de la menta. Una vez que cierres el frasco con la tapa, vas a dejarlo macerar durante 15 días en un lugar fresco, seco y sin luz directa y una vez por día vas a mover suavemente el frasco para que el líquido se impregne con el sabor y el aroma de todos los ingredientes. Cumplido este tiempo, vas a filtrar la preparación del frasco para separar el líquido de los sólidos y a su vez eliminar las impurezas, y al líquido resultante lo vas a combinar con un almíbar que surge de la mezcla del agua y el azúcar en iguales proporciones. Ten en cuenta que la cantidad de almíbar debe ser la misma que la cantidad de extracto de menta que obtuviste tras el macerado. Por último, tras mezclar el extracto puro con el jarabe, vas a proceder a colocarlo en botellas de vidrio con tapa y le vas a añadir unas gotas de colorante líquido alimenticio de color verde para que tome una tonalidad mucho más intensa y llamativa. Finalmente, gracias a esta sencilla receta, este exquisito licor de menta casero estará listo para degustar y emplear en la elaboración de los más ricos y populares cócteles. Acho que nunca pensei em fazer licores. Na verdade nunca pensei em fazer muitas das coisas que tenho partilhado aqui. Mas um licor estava mesmo longe. Só que... foi só tropeçar num blog que falava precisamente de licor de menta. Assim sendo, e recordando a quantidade de hortelã que vou tendo no quintal, porque não experimentar? Gostava de ter deixado a receita mais cedo, pois daria um excelente presente de Natal, mas à altura desta publicação já não há tempo para ter tudo feito. No entanto, se aproveitarem agora, vai acompanhar lindamente o Bolo Rei no dia de Reis! De dificuldade não tem nenhuma. O importante é termos uma boa aguardente, de qualidade, de sabor forte e folhas de hortelã frescas e bem aromáticas. Não hesitem em esfregar na ponta dos dedos as folhas para sentir os aromas dos óleos nos dedos. Depois de fazer a infusão das folhas de hortelã na aguardente, é o chamado “dar tempo ao tempo”. Parece que um mês é muito, mas vai garantir toda a frescura e a intensidade do sabor no licor de menta. Aliás, todo este processo se baseia em tempo. O tempo, tal como naqueles pratos mais tradicionais, por exemplo um coelho à caçador ou uma feijoada, que no dia seguinte estão muito mais apurados e deliciosos. Em resumo, fazer o licor de menta é muito fácil: deixar as folhas em infusão durante um mês, posto esse período de tempo, filtrar a infusão, incorporar na calda e depois de engarrafar só esperar mais uma semana e com o tempo a passar, cada vez mais intenso e saboroso o licor vai ficar. 40 gr folhas de hortelã300 ml agurdente350 ml água300 gr açúcar1 pau canelã3 estrelas de anís Num frasco que se possa fechar hermeticamente, fazer a infusão de hortelã, juntando as folhas bem lavadas e com o excesso de humidade retirado, com a agurdente, o pau de canela e 2 estrelas de anís.Fechar o frasco e guardar num lugar escuro e fresco (eu guardei no fundo da despensa) durante 1 mês, agitando uma vez todos os dias.Passado o mês, filtrar a agurdente e descartar as folhas de hortelã, o pau de canela e as estrelas de anís. Reservar.Fazer uma calda com o açúcar, a água e a estrela de anís restante. Deixar ferver 2 ou 3 minutos até o açúcar se dissolver por completo e deixar arrefecer completamente.Juntar a calda fria sem a estrela de anís à infusão de aguardente e fechar numa garrafa esterilizada. Deixar descansar mais uma semana e está pronto a beber.