

LICORES:

"Miel de Oro" (Licor de Huevos)

Se hierve $\frac{3}{4}$ de litro de leche, con $\frac{1}{2}$ litro de azúcar y una barra de vainilla durante 5 minutos.

Se retira del fuego y se deja enfriar. Aparte se baten 6 yemas y 3 claras y se les mezcla con la leche. Se revuelve bien y se le agrega 400 grs. de alcohol de buena calidad. Se filtra con una muselina sacándole toda la espuma.

PISCO CHERRY:

Un pomo de cerezas marasquino, igual cantidad de Pisco, y otro tanto de jarabe (por una taza de azúcar, una de agua). Se deja en infusión 8 días.

LICOR PERUANO: 1 botella de Pisco, 200 grs. de papas de nisperos. Se pone en infusión durante 15 días, se filtra y se agrega almibar al gusto y se deja 2 días más, añadiendo un poco de azúcar quemada para dar color.

LICOR DE DURAZNOS:

3 docenas de huesillos, $\frac{3}{4}$ de litro de Pisco.

Se remoja 15 días. Se prepara un almibar de 800 grs. de azúcar y 1 litro de agua. Una vez frío se vierte sobre el Pisco y se filtra.
