

Receta para elaborar una *Queimada* sin salir de casa

Ingredientes

- 2 litros de aguardiente blanca
- La cáscara de 2 limones
 - 300 g de azúcar
- 1 puñado de granos de café
- La cáscara de 1 naranja

Pasos a seguir

1. Verter en un recipiente aguardiente, el azúcar y la cáscara de limón
2. Prender fuego a un cucharón que tenga un poco de azúcar y aguardiente y acercarlo hasta llegar a tocar el aguardiente del caldero, transfiriendo así el fuego del cucharón al recipiente
3. A continuación, recoger aguardiente con el cucharón y la dejarla caer de nuevo en el recipiente. Este gesto ha de repetirse varias veces hasta que las llamas azules vayan perdiendo su color
4. Un poco antes de que se apaguen las llamas coger con el cucharón azúcar del fondo del recipiente y dejar que se quemé un poco para que se convierta en caramelo
5. Por último, dejar caer el caramelo en la *Queimada* y revolver.