



Tu resoli casero en siete pasos

PASO 1

Preparamos los ingredientes. Para esta receta necesitaremos la piel de 3-4 limones y de 4-5 naranjas, 10 a 12 clavos, un puñado de anís, dos barras de canela, 2 kilos de azúcar, $\frac{1}{4}$ de kilo de café, 2 litros de cazalla y $\frac{1}{2}$ litro de brandy o coñac.



► Textos: Jesús Huerta y J.J.D.

► Fotos: Sergio García

PASO 2

Se introduce la piel de los limones y las naranjas junto a las especias en una olla con tres litros de agua. A Jesús, que es el experto en este licor, le gusta que destaque el sabor de la canela.



Un grupo de amigos formado por Ricardo, Luis, Pilar y Jesús nos reciben en el bar del primero de ellos para regalarnos un preciado tesoro, la receta del mejor resoli casero. Lo primero que hay que aclarar es que no es un producto comercializable al público, aunque son muchas las familias que preparan su licor por estas fechas para disfrute de sus familiares y amigos.

Dependiendo de los gustos se puede elaborar con más o menos licor o con un sabor más dulzón, cada maestrillo tiene su librillo. Nosotros utilizaremos dos litros de cazalla y seis de agua para elaborar algo más de siete litros de resoli.

PASO 4

El siguiente paso será añadirle el café y le daremos tres hervores. Es decir, dejaremos que el café suba hasta en tres ocasiones a la superficie cuando estamos hirviendo el agua. Posteriormente podemos retirar la olla y pasaremos el líquido por un colador para filtrar los posos.

PASO 3

Se pone en recipiente a hervir, removiendo los ingredientes de vez en cuando, hasta que las cáscaras maceren, aproximadamente durante unos 15 minutos. Transcurrido ese tiempo le echaremos el azúcar y pondremos el líquido a hervir durante otros cinco minutos.





PASO 5

Llega el momento de incorporar otros tres litros de agua, la caza-lla y el brandy, a gusto del consu-midor. Jesús explica que podemos optar por preparar un 'Resoli Señorita', con menos cantidad de alcohol, o bien un 'Resoli Pata Negra', con mayor cantidad de coñac. La mezcla debe reposar durante 24 horas antes de ser consumida.



5

PASO 6

Al día siguiente, podremos degus-tar al fin el brebaje. Tiene que haber un encargado de dar su apro-bación a nuestro resoli, aunque si hemos seguido al pie de la letra esta receta, la más generalizada en el entorno semanasantero, nuestro ca-tador le dará rápidamente su visto bueno.



6

PASO 7

La hora del aperitivo es el mejor momento para com-partir el resoli que hemos elaborado con nuestros ami-gos, a ser posible junto con unas torrijas o unas tortas de alajú. ¡Un brindis y a disfrutarlo, pero cuidado, dicen que el resoli es muy traicionero!



7