



# Artesanía alimentaria y recetas

# Anisete

Saber de:

**Benita Gómez Berrocal**

San Esteban de la Sierra  
Salamanca

Recogido por:

Josefa Martín Gómez

Fotos de Francisco García Soler  
(ASAM)

Abril de 2015

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

- ✓ Un litro de aguardiente de uva.
- ✓ Cuarto de litro de agua destilada o de aguardiente de baja graduación.
- ✓ Cuarto de kilo de azúcar.
- ✓ Azafrán.
- ✓ Un puñado de anises (en granos).
- ✓ Cuatro gajos de cáscara de naranja seca.
- ✓ Esencia de anís.
- ✓ Dos manzanas (es opcional).

## MATERIALES

- ✓ Una pota de porcelana.
- ✓ Un cucharón para remover.
- ✓ Un colador.
- ✓ Un embudo.
- ✓ Botellas.

## ELABORACIÓN

1. En un recipiente (puede ser una pota), echamos el aguardiente.
2. Añadimos el agua o aguardiente de baja graduación.
3. Añadimos el azúcar, las hebras de azafrán, el puñado de anises y la cáscara de naranja. Si hemos decidido poner manzana, se la echamos también partida en trozos con piel.
4. Removemos bien la mezcla y la dejamos en maceración (tradicionalmente se decía fusión) durante ocho o diez días. Cada día la removemos un poco.
5. Si hemos optado por echarle manzana, debemos sacarla de la mezcla al tercer día.
6. A los ocho o diez días colamos la mezcla (es conveniente poner en el colador un algodón o gasa para que no pasen las pequeñas partículas sólidas que pueda contener la mezcla). Después de colado, añadimos la esencia de anís y embotellamos.

## CURIOSIDADES

Es una bebida muy típica de algunos pueblos de la Sierra de Francia (Salamanca). Se bebía en los convites de bodas, bautizos, comuniones, o cualquier otro acontecimiento social.

Es una bebida muy agradable en boca y muy digestiva (sienta muy bien después de una copiosa comida).

## FOTOGRAFÍAS



1. Anises en grano.



2. Cáscara de naranja, mejor seca.



# FOTOGRAFÍAS



3. Manzana, mejor con piel.



4. Azafrán.



5. Echamos un litro de aguardiente en una pota.



6. Añadimos un cuarto de litro de agua o aguardiente de baja graduación.



7. Añadimos cuarto kilo de azúcar.



8. Echamos un puñadito de azafrán.

# FOTOGRAFÍAS



9. Removemos.



10. Echamos un puñadito de anises en grano.



11. Añadimos la cáscara de naranja.



12. Añadimos la manzana.



13. Dejamos en maceración (fusión) de ocho a diez días.



14. Anisete en su punto.

# FOTOGRAFÍAS



15. Embotellamos.



16. Listo para beber.