

## La fiesta del aliño

Visto: 641

---

La aparición de esta bebida se remonta a tiempos muy remotos y su fabricación se ha ido transmitiendo de generación en generación hasta llegar a nuestros días, en que su ingestión constituye una práctica en ocasiones como esa. Este licor se elabora a partir de frutas como la piña, la Grosella la cereza, la fruta bomba, el mango y otras que tengan la cualidad de mantenerse en buen estado por un largo período, y se someten a un proceso de cocción en almíbar y posteriormente se le vierte alcohol. La mezcla se deposita en un recipiente de cristal, y se sitúa en un lugar seco durante varios meses, etapa en la que poco a poco el licor va adquiriendo un sabor característico que se completa cuando se le añaden trocitos de caña de azúcar.