

Herbero casero

Escrito por Paloma -
Jueves, octubre 02, 2014

El tema del herbero también tiene su historia... Se conoce mucho el [orujo](#) (licor proveniente del hollejo de uva) por toda la península, y -aunque sabemos que los dueños y señores de este licor son los gallegos-, cuando hablamos del **orujo de hierbas**, hay que mirar además a *Cantabria* y a *León*.

Pero ¿conocéis algún pueblo en el que no se tenga algún tipo de receta tradicional propia parecida? Genéricamente, podemos hablar de [aguardiente](#), de *cazalla* o de [anís](#)... pero cada pueblo confecciona sus **bebidas caseras espirituosas** y sus propios **licores** con las hierbas autóctonas que les ofrece la tierra. Yo puedo referirme a los propios de mi tierra natal: oficialmente está el [cantueso](#) (un licor de hierbas típico de la provincia de *Alicante*), el [Herbero de la Sierra de Mariola](#), o el [anís Paloma](#). Y si salimos de España, todos conocemos la *Grappa* italiana, o el *Schnap* alemán, sin ir más lejos...

Ahora bien, cuando se hacen en casa para consumo propio no son oficiales, son recetas antiguas que se pasan de generación en generación. Canal 9 (la televisión valenciana) ya no está con nosotros, pero hacían una serie -[L'Alqueria Blanca](#)- ambientada en los años 60 en un pueblo de la *Hoya de Alcoy* (*Alicante*). Allí el herbero se puede decir que era uno más del pueblo. No faltaba en las reuniones, en los cotilleos, en las celebraciones o en los malos "tragos".

También tengo una anécdota de otra provincia española: este verano estuve de viaje por Asturias. Allí probé el que creo el mejor orujo que jamás he degustado. Era casero: de ciruelas. Durante los días posteriores lo busqué por todas las tiendas donde veía que vendían orujos... tenían "oficiales" -por supuesto- de todas clases... pero de ciruelas, no.

También pedí en bares y restaurantes y en varias ocasiones un orujo de hierbas como broche de comida o de cena... solamente se encontraban dos marcas disponibles! Yo pensaba que por aquellos lares encontraría algo bueno de verdad, no tan industrial y azucarado. No fue así.

En Valencia, no se encuentra fácilmente tampoco, pero algún licor propio de la tierra, o procedente de las *Islas Baleares*, sí encontré. Ahora bien, también demasiado azúcar para mi gusto. Se pegan los dedos al vaso!!!

Por fin me decidí. Busqué y rebusqué. Rescaté esta receta. La hice (dos larguísimos meses), la probé...: estoy haciendo más para tener para Navidades. No os digo más! Esto es exactamente lo que yo quería!!

Así que si queréis llegar a tiempo para las sobremesas anuales más largas... Empezad YA!!

Ventajas de hacerlo con Thermomix

Pues ninguna. Aquí no hace falta aparato alguno. Solamente **paciencia**... ¡dos meses de maceración! nada más y nada menos... Eso sí: luego un sorbito sabe a Gloria!!

Receta Herbero casero

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 1 litro)

1 cáscara de naranja (solo la parte naranja; nada de la parte blanca)
1 cucharada de flores secas de manzanilla
1 cucharada de salvia seca
1 cucharada de mejorana seca
1 rama de romero fresco
1 rama de albahaca fresca
1 rama de tomillo fresco
Unas cuantas bayas de enebro
1/2 l de anís seco
1/2 l de anís dulce

Preparación

Ponemos todas las hierbas en un tarro previamente esterilizado. Junto a ellas, la piel de naranja.

Rellenamos el tarro con las dos clases de anís y cerramos herméticamente. Luego, lo colocamos en un lugar fresco y oscuro. Deberá permanecer allí macerando durante dos meses y lo agitaremos de vez en cuando.

Pasado ese tiempo, lo abrimos y lo colamos a través de una tela, para conseguir que se filtre totalmente. Lo pasamos a una botella esterilizada y -bien tapado- lo guardamos en el congelador tranquilamente. Debido a los grados que tiene el licor, no se congela y -como se debe consumir lo más frío posible, pero sin aguarlo con hielos- podemos servirlo directamente siempre a la temperatura idónea.

Nota: Si nos gusta darle otro toque, podemos conseguirlo añadiendo o quitando hierbas a nuestro gusto o variando la proporción de anís. En lugar de hacer un *fifty-fifty*, podemos poner más de uno o de otro para conseguir un herbero dulce, semi o seco.