

MISTELA

Llega Navidad, entonces a las víspera de Navidad, antes de Nochebuena, cogemos anís y, entonces, con el anís lo rebajamos con un poco de agua y azúcar. Y le ponemos unas cortezas de naranja, unos granitos de clavillo y apio que se llama. Y eso lo tenemos cociendo y cociendo y cociendo, pero a fuego lento. Y luego se coge azúcar y se tuesta, y de ese cocimiento se echa un poquito al azúcar para que tome color, el color que uno quiera darle, más claro o más oscuro. Y, entonces, cuando eso está ya esa agua cocida en el azúcar se le pone al anís, y entonces lo pruebas, lo cueles y lo pruebas. Y es, echa gusto a apio, echa gusto a corteza de naranja, y es un licor muy bueno.