

Disfrutar del sabor único en Navidad de un licor de menta

La menta es una planta procedente del continente asiático que tiene diferentes aplicaciones, desde la repostería, gastronomía hasta la medicina.

La menta es una planta procedente del continente asiático que tiene diferentes aplicaciones, desde la repostería, gastronomía hasta la medicina. Sin embargo, su versatilidad se distingue por su uso en estas fiestas Navideñas, y por la cantidad de variedades de plantas. Más que uno de los elementos más utilizados en la decoración de cocteles y otras bebidas, es un ingrediente que otorga propiedades únicas en cuanto a sabor y sensación. El licor de menta es la creación que mejor representa esta premisa, teniendo en cuenta que además de un aroma fresco, le da un toque dulce, refrescante y picante a su sabor especialmente indicado en Navidad

El licor de menta se puede encontrar en el mercado en dos formas. El primero es la crema de menta verde, de color intenso y que se conoce como Peppermint. El segundo es la crema de menta blanca, sin color pero del mismo aroma y sabor que el anterior. Ambas variedades pueden consumirse sólo en frío o a temperatura ambiente generalmente después de la cena.

De esta forma, el licor de menta se comercializa como un excelente digestivo puesto que tiene propiedades antiespasmódicas intestinales que lo convierten en un aperitivo o bebida de sobremesa. No obstante, se emplea principalmente en la creación de cocteles exóticos en los que debe ser mezclado en medidas específicas para no eliminar el sabor de otros ingredientes.

Para la elaboración de este licor, se utilizan esencia de menta u hojas frescas de menta directamente. La menta se cultiva en muchos países europeos, en la región de Asia central y en el medio oriente, particularmente para la producción de mentol y como parte de los ingredientes de las cocinas locales. Sin embargo, el cultivo para fines de producción de licores ha incrementado en los últimos años gracias a la popularidad tanto de su sabor como de sus propiedades digestivas.

La preparación de este tipo de licor puede ser casera, sólo se necesita de pocos ingredientes como azúcar, alcohol, glicerina y menta. Aunque las productoras de este tipo de bebidas tienen procedimientos más sofisticados para refinar y

perfeccionar su sabor y calidad.

Las propiedades que tiene la menta también van más allá de una sensación momentánea al paladar, es considerado en algunas partes del mundo como un afrodisíaco gracias a su acción suave y estimulantes sobre el sistema nervioso, particularmente el de las mujeres. Este ha sido uno de los criterios profesionales de la comercialización del licor de menta a través de sus distintas marcas comerciales reconocidas.

Fuente SoloStocks
