

Participante: Jokin Garate Sanz

Alcohol de romero casero

Para hacerlo, metemos un buen manojo de romero **en un envase de cristal**, y lo cubrimos **con alcohol del 96º de farmacia**. Cerramos el envase herméticamente y dejamos macerar el romero durante **al menos 15 días, en un lugar oscuro y seco**. Una vez que haya transcurrido este tiempo, colamos el resultado, y volvemos a guardar el envase herméticamente cerrado, conservándolo en un lugar oscuro y seco. Debe estar siempre a temperatura ambiente. En este video la explica bien:

<https://www.youtube.com/watch?v=sGgzZdKaL8k>

