



*Federación Castellano-Manchega  
de Asociaciones de Folklore*

## **TALLER DE GASTRONOMIA: RESOLÍ DE CUENCA**

La ciudad de Cuenca no solamente es conocida por su Semana Santa de interés turístico internacional, sus casas colgadas, su Catedral, el puente de San Pablo o la vida cultural de la ciudad, sino que también es conocida por El resolí, mucho más que un licor.

Aunque la forma más aceptada de escribir el nombre de este licor es con tilde, se pronuncia como si fuera una palabra llana no acentuada, ya que originalmente se escribía sin tilde hasta que una marca comercial cambió su grafía.

Su origen se remonta al Renacimiento cuando la nobleza española, mediante las posesiones de la Corona en el norte de Italia entra en contacto con la cultura y tradiciones del Ducado de Nápoles. Durante la Guerra de la Independencia José I Bonaparte, entonces en el trono de España, liberó su fabricación, circulación y venta en 1809. Y sería Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia y residente en el Castillo de Belmonte, quien escribiría a los cocineros de Las Tullerías para recomendárselo como digestivo.

Actualmente no sólo se sirve en porrón como colofón a cualquier comida de la rica oferta gastronómica conquense, sino que los fabricantes locales, lo ofrecen en botellas de cerámica con la forma de las casas colgadas de la ciudad o de nazarenos. Independientemente de los ingredientes que lo componen, su secreto reside en el aguardiente de la sierra conquense, elaborado a partir del hollejo de uvas, procedente de viñedos conquenses.

Aunque se consume durante todo el año al final de las comidas como digestivo o acompañando a dulces típicos de la ciudad como el alajú, tiene un significado especial en Semana Santa. Y es que cuando empieza la cuaresma son muchas las casas que preparan esta bebida e incluso hay hermandades que organizan concursos para determinar la mejor preparación. Le llaman "la sangre del nazareno" y originalmente se consumía para entrar en calor en las procesiones y más en concreto en la procesión de las turbas, para ayudar a mantener el calor en la gélida noche del Jueves Santo.

Siempre que alguien hace resolí se suele hacer más cantidad para repartir entre toda la familia.



*Federación Castellano-Manchega  
de Asociaciones de Folklore*

### Ingredientes para 8 personas:

- 100 gr de café molido natural
- 1 L de agua para hacerlo
- 2 L de cazalla de la sierra o anís seco
- 3 L de agua
- 1 cucharadita de clavo no muy llena
- 1 cucharada de semillas de anís
- 1 palo de canela
- 2 ½ kg de azúcar
- La peladura de dos naranjas y dos limones

### Preparación

- Hacer un litro de café con los 100 g de café y un litro de agua.
- Añadir los 3 litros de agua restantes.
- Hacer con el azúcar un caramelo, poniendo al fuego, y teniendo cuidado que no se queme para que no amargue.
- Añadir este caramelo a la mezcla anterior de café y agua, junto con el anís, el clavo y la canela, y las cáscaras de limón y naranja.
- Poner a hervir unos tres cuartos de hora.
- Dejar enfriar, y colar.
- Añadir el anís seco.
- Se prueba, y si vemos que está bravo, lo amansamos con agua.

Este taller correrá a cargo del Grupo Folklórico Voces y Esparto de Cuenca y lo veremos con enlace a YouTube a la hora programada.

Así mismo, hacemos un llamamiento para que nos enviéis vídeos o fotografías del resultado de magnífico licor para subirlos a nuestras redes. Podéis indicar vuestro nombre y el de vuestra localidad y enviarlo a [jornadas@fedefolkcm.com](mailto:jornadas@fedefolkcm.com)