

RECETA DE SANGRIA



Es verdad que cada español tiene una versión propia pero los ingredientes básicos son generalmente estos.

1 litro de vino tinto

2 naranjas de zumo

1 limón

4 melocotones

3 cucharadas de azúcar

Gaseosa o refresco de limón

1 trozo de canela en rama

Hielo

INSTRUCCIONES

1.(pelar) y(trocear) los melocotones.
2.(poner) los trozos en una jarra grande. Si no es época,(sustituir) los melocotones por manzanas.
3.(exprimir) el limón y las naranjas.
4.(añadir) el vino, el azúcar, el zumo de naranjas y del limón.
5.(remover) y(dejar) reposar un rato. Si tienes tiempo,(meter) en el frigorífico al menos durante una hora.
6. En el momento de servirla,..... (agregar) gaseosa fría al gusto y(añadir) el hielo.
7. En el caso de que se prefiera una sangría más fuerte,(incorporar) un poco de Cointreau o de ron.
8. Para terminar,(adornar) con canela en rama y con algunas rodajas de limón y naranja.
9. ¡Ya está!(servir) la sangría cuando quieras.