Vino Caliente con Especias

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Añadirle unas gotitas de brandy en el momento de tomarlo

Descripción:

Bebida típica en Navidad en paise del Centro de Europa, ideal para tomar junto a la chimenea.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 botellas de Vino Tinto Ribera de Duero
- 1 botella de Vino Blanco
- 2 Naranjas
- 6 cm de Raíz de Jengibre
- 3 ramitas de Canela en rama
- 1/2 cucharadita de Clavo molido
- 5 cucharadas de Azúcar Moreno de caña

Preparación:

Paso 1

Con un pelador de patatas quitamos la cáscara de naranja en tiras, procurando llevarnos sólo la parte de color naranja si llevarnos la parte blanca.

Paso 2

Exprimimos el zumo de las naranjas en una olla y vertemos los dos tipos de vino.

Paso 3

Añadimos la cáscara de naranja, el jengibre cortado en rodajas finas, el clavo, la canela en rama y el azúcar.

Paso 4

Removemos bien para mezclar todos lo ingredientes y disolver el azúcar.

Paso 5

Tapamos la cacerola y ponemos a fuego medio-alto hasta que esté caliente sin llegar a hervir, momento en el que lo pondremos a fuego bajo durante una hora.

Paso 6

Pasada una hora, probamos y añadimos más azúcar si fuera necesario. Colamos y servimos caliente.