

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Jose Maria Alem



**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 países 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 los 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.*