Sangría de Cava

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

La sangria de cava puede salirnos no solo muy aparente, sino muy barata, si la hacemos con esos cavas de "marca blanca" de las grandes superficies, que suelen tener una calidad decente a un precio de risa.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 botella de cava (semi-seco o brut, según gustos)
- 1 limón
- 2 naranjas de zumo (o 1 normal)
- 1 melocotón pequeño
- 4 fresas
- 4 guindas escarchadas (opcional)
- 2 Cucharadas de azúcar
- 50 cc. vino tinto (muy opcional)
- 50 cc. Cointreau, o mitad ron y mitad Cointreau (muy opcional)
- mucho hielo

Preparación:

Paso 1

Trocearemos el melocotón pelado, 1/2 limón y 1/2 naranja (o una rodaja del centro, si era una grande, para dejar las dos esquinas para hacer zumo), y las fresas por la mitad. Echamos todo en una jarra grande, junto con las guindas si tenemos. Evidentemente esta lista de frutas es variable, mientras mantengamos el limón y sobre todo la naranja Exprimimos el resto de limón (1/2) y de naranja (1 y 1/2) y colamos para quitar la pulpa. Disolver en éste zumo lo mejor que podamos el azúcar y echar a la jarra.

Paso 2

Añadimos ahora la botella de cava con cuidado que no saque demasiada espuma (que sacará bastante), incorporamos los cubitos de hielo y mezclamos bien, pero sin revolver. A nosotros a veces nos gusta añadir también un poco (muy poco) de vino tinto que le da un ligero aroma y sobre todo un color rosado muy bonito. Como alternativa (pero no las dos cosas a la vez) podemos añadir un licor tipo Cointreau, o mitad ron y mtad Cointreau, que la dejará más fuerte.