

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** Magali Vázquez

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Darle un toque diferente añadiendo una rama de hierbabuena



## Descripción:

Perfecta y refrescante para las barbacoas del verano.

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 Botella de Jerez
- 1 Botella de Vino blanco Navas del Rey
- 1 Botella de Vino de Priorato
- 1 Botella de Cava
- 1 Limón
- 4 cucharadas de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

En un recipiente con bastante capacidad (al menos 5 litros), ponemos bastante hielo y echamos las 4 botellas de vino. Añadimos el limón cortado en rodajas y las 4 cucharadas de azúcar.

### Paso 2

Removemos con ayuda de una cuchara de madera para que se mezcle bien y ya tenemos un refrescante aperitivo.