KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Sangría

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 3/4 personas.

Ingredientes

1 botella Vino tinto XA
12 Rodajas de naranja natural
Opcional: unas rodajas de limón
150 ml Zumo de naranja
50 ml Licor de naranja "Àngel d'Or"
1 cdta Azúcar moreno
1 pizca Canela

Preparación

Verter el vino tinto, el zumo de naranja y el licor de naranja en una jarra de cristal, sazonar al gusto con un poco de canela y azúcar, añadir las rodajas de naranja y opcionalmente de limón.

Tapar y guardar en la nevera durante 1-2 horas. Se puede añadir hielo en la jarra para mantenerlo más frío mientas se sirve.

Las cantidades indicadas aquí son orientativas. Se puede reducir el contenido de alcohol añadiendo agua o hacer una versión aún más afrutada con una mayor cantidad de zumo de naranja.