

Sangría afrutada con cítricos y melocotón blanco

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

Ingredientes

2 ud. Naranjas naturales
2 ud. Melocotones blancos
3 ud. Limones naturales
1 ud. Limas naturales
1/2 l Vino tinto XA tó
12 cl Coñac
1 ud. Canela en rama
6 cda Azúcar moreno
Cubitos de hielo
Agua con gas

Preparación

En una jarra de 2 litros, poner el azúcar de caña y la canela partida en trozos, llenar con el brandy para que el azúcar empiece a disolverse.

Cortar la naranja por la mitad, cortar una mitad finamente y cortar media lima finamente también.

Pelar la cáscara de medio limón, cortando lo menos posible la parte blanca.

Partir el melocotón por la mitad, quitarle las semillas y cortarlo también en rodajas finas.

Remover el brandy con el azúcar enérgicamente hasta que el azúcar se haya disuelto, verter la fruta en la jarra y completar con el vino tinto, remover bien de nuevo.

Dejar en la nevera durante una o dos horas para que la sangría se infusione bien.

Preparar una limonada con el zumo de los limones y el agua con gas.

Poner 2-3 cubitos de hielo en cada uno de los cuatro vasos grandes, llenar la sangría con la limonada, remover y repartir entre los vasos.

Puede disfrutar de una "2ª ronda" de esta refrescante bebida completando la jarra con el vino tinto restante, un poco más de fruta, 2 cucharadas de azúcar, el zumo de una naranja y limonada al gusto.