

Glögg - Vino Caliente



Ingredientes

Clavos De Olor: 12 Unidades

Azucar: 3 Cucharadas

Cardamomo: 20 grs

Jengibre fresco: 60 grs.

Canela: 2 Ramas

Almendras: c/n

Botellas de Vino tinto: 2 Unidades

Cáscara de naranja agria: 3 Unidades

Pasas: c/n

Vodka, Ron o Brandy: 30 cc

Preparación de la Receta

- Poner a *hervir* el vino con la canela, el clavo, el *jengibre*, el *cardamomo*, el azúcar y la *naranja* durante 3 minutos.
- Infusionar durante 24 horas.
- Añadir un chupito del vodka y mezclar.
- Servir caliente con pasas y almendras cortadas en una taza pequeña.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/glogg-vino-caliente>