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