Ponche con Whisky Escocés

Ingredientes

Azucar: 400 grs.
Frutos rojos: 400 cc
Whisky Escocés: 700 cc
Jugo de cramberry: 1500 cc
Limas:

Preparación de la Receta

- Coloque 700ml de whisky escocés suave, 400g de azúcar y 1500ml *jugo* de cramberry en una ponchera de vidrio. Revuelva.
- Elegimos un whisky escocés porque es lo suficientemente suave como para combinar con otros ingredientes.
- Ahora agregue 400g de frutos rojos macerados, dos limas cortadas en rodajas y 20 rocas de hielo.
- Debe dejar macerar la preparación por lo menos media hora antes de consumirla.
- Sirva los tragos en vasos pequeños de ponchera o de chapa enlozada.
- Y decore el vaso con las mismas frutas que contiene el ponche

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ponche-con-whisky-escoces