

## Ponche de absenta



### Ingredientes

**Menta:**

**Uvas verdes:** 300 g

**Jugo de peras:** 1000 cc

**Vino Blanco Sauvignon Blanc:** 1500 cc

**Absenta:** 400 cc

**Peras:** 2 Unidades

**Azúcar (1):** 200 g

**Hielo:** Cantidad necesaria

### Preparación de la Receta

- Corte 2 peras al medio, retire las semillas y luego córtelas en gajos o láminas finas.
- Divida 300g de uvas verdes en mitades, y si es posible, quite las semillas.
- En una ponchera coloque 400ml de absenta, 1500ml de vino blanco sauvignon blanc y 200g de azúcar.
- Revuelva hasta que el azúcar se disuelva.
- Luego agregue las frutas, 1000ml de *jugo* de peras y 20 rocas de hielo.
- Disponga de aproximadamente de 10 ramas de *menta*
- Coloque algunas hojas flotando sobre el ponche.
- Sirva en vasos pequeños bajitos con hielo, y decore el trago con la fruta del ponche

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ponche-de-absenta>