Ponche de Calvados



Ingredientes

Grand Marnier: 300 cc
Limon:
Jugo de manzanas: 1500 cc
Clavos De Olor: Unidades
Naranjas:
Manzana:
Calvados: 750 cc

Preparación de la Receta

- Corte 2 manzanas rojas al medio, retire las semillas y córtela en gajos finos.
- Haga lo mismo con 2 naranjas y córtelas en semicírculos
- Luego, tome un 1 *limón* obtenga rodajas.
- Disponga de clavos de olor y clave 2 ó 3 clavos de olor en la corteza de los limones.
- Coloque estos ingredientes en una ponchera de vidrio y agregue 750ml de **Calvados**, 300ml Grand Marnier y 1500ml de *jugo* de *manzana*.
- El Grand Marnier es un *licor* hecho a base de cognac y cáscaras de *naranja* muy utilizado en la coctelería clásica.
- Agregue 15 ó 20 piedras de hielo y revuelva.
- Sirva el trago en vasos de ponchera y decórelo con las mismas frutas que integran la bebida

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ponche-de-calvados