

Ponche espumante Rosado



Ingredientes

Azúcar: 200 grs.

Espumante rosado: 1 y 1/2 botella

Ciruelas: Cantidad necesaria

Naranjas:

Frutos rojos: 200 cc

Jugo de Ciruela: 400 grs.

Preparación de la Receta

- Utilice 5 ciruelas, quíteles el *carozo* y córtelas en rodajas.
- Luego, tome una *naranja*, córtela al medio, quite las semillas y corte las mitades en láminas.

- Para comenzar con el ponche

- Tome una jarra de vidrio, coloque las frutas ya cortadas más 200g de frutos rojos, añada 200g de azúcar, 400ml de *jugo* de ciruelas y revuelva hasta disolver el azúcar.
- Una vez hecha la mezcla, agregue 1 ½ botella de espumante rosado, y unas 6 u 8 rocas grandes de hielo.
- Revuelva y deje reposar la bebida por unos 5 minutos.
- Sirva la bebida en copas cortas con hielo y decore cada trago con frutos rojos, ciruelas, o bien una *rodaja* de *naranja*.

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