Ponche picante de Vodka

Ingredientes

Piel de naranja: Cantidad necesaria
Azucar: 200 grs.
Vodka: 1000 cc
Anana: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidades
Jalapeños: Unidades
Manzana verde: 1 Unidad
Jugo de manzanas: 1500 cc
Manzana roja: 1 Unidad
Hielo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar

- Debe macerar vodka con un jalapeño.
- En un frasco de un litro, coloque un litro de vodka junto con un jalapeño cortado en dos mitades, una de ellas sin semillas.
- Incluya la piel de una *naranja*.
- Esta preparación se deja descansar un día
- Después de 24 hs
- Retirar el jalapeño y la piel de *naranja*.
- Cortar 1 *manzana* verde y 1 *manzana* roja al medio
- Recuerde quitar las semillas.
- Corte los trozos en láminas

Y el procedimiento con la piña también es muy simple

- cortar media *piña* al medio, retirar la piel de una de las mitades y luego, cortar ambas mitades en triángulos
- Divida una *naranja* al medio, retire las semillas y corte láminas finas.

- Para la preparación en la ponchera

- Debe primero colocar el litro de vodka macerado y 200g de azúcar
- Revuelva para disolver el azúcar
- Coloque 1500 ml de *jugo* de manzanas rojas o verdes
- Agregue todos los ingredientes restantes.
- Revuelva nuevamente y deje reposar por media hora
- Agregue unas 15 rocas de hielo.

- Para servir el trago

- Utilice vasos cortos con hielo, y decore con FRUTAS DEL PONCHE Y HOJAS DE *ANANA*

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