Sangría



Ingredientes

Cognac: 500 cc
Naranjas:
Vino Pinot Noir: 2 botellas
Hojas de menta:
Azucar: 300 grs.
Duraznos:
Té de canela: 400 cc

Preparación de la Receta

- Tome un frasco de vidrio grande
- Coloque 300g de azúcar, 500ml de cognac y 400ml de té de canela.
- Esas notas clásicas de la canela maridan a la perfección con el vino tinto y las naranjas.
- Una vez que tiene todos los ingredientes en el frasco de vidrio, revuelva hasta disolver el azúcar.
- Agregamos dos botellas de vino Pinot Noir, uno de los vinos tintos más suaves y elegantes que existen.
- Luego sume 2 naranjas cortadas en rodajas y 2 duraznos cortados en gajos.
- Cierre el frasco, sacúdalo como una coctelera y deje la preparación en la nevera por una hora para potenciar los sabores.
- Cuando se decida a servir el trago, agregue 10 ó 12 rocas de hielo y sirva del frasco con cucharón en pequeñas copas de vino.
- Antes de servir el trago golpee con una rama de *menta* las paredes del vaso, luego, para decorar el trago, puede usar hojas de *menta*, *durazno* o gajos de *naranja*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sangria-2