

# Vino caliente

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Vino Tinto:** 1 L

**Menta:** Cantidad necesaria

**Naranja:** 1 Unidad

**Manzana:** 1 Unidad

**Azucar:** 60 g

**Canela:** Cantidad deseada

**Romero:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Ponemos el vino a *hervir* junto a la piel de las frutas.
- Luego, incorporamos los clavos y el azúcar.
- Añadimos las *especias* y las hierbas.
- Cuando rompa el hervor, bajamos el fuego y cocinamos durante 15-20 minutos.

### Para terminar

- Colamos y servimos con abundante hielo y mucha *menta* picada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vino-caliente>