

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>