

Vino especiado invernal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Malbec: 1 Botella

Canela: 1 Rama

Anís estrellado: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Azúcar integral: 1 Taza

Semillas de cardamomo: 2 Unidades

Clavo De Olor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En un mortero, agregamos 1 taza de azúcar integral, 1 rama de canela, 1 clavo de olor, 2 semillas de *cardamomo*, 1 anís estrellado y zest de 1 *naranja*
- Rompemos apenas.
- Luego, vertemos el vino Malbec en una olla, añadimos la mezcla de *especias* y calentamos suavemente sin dejar que hierva
- Servimos en una jarra.

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