

RECETAS

La Sangría

Ingredientes:

- Una botella de Rioja u otro vino tinto
- Azúcar u otro endulzante como la miel al gusto
- Un limón en rodajas finas
- Una naranja en rodajas finas
- Melocotón y/o manzana cortados en pequeños trozos
- Agua con gas (gaseosa)
- Licor al gusto (opcional)



Preparación:

- **Mezclar** todos los ingredientes (menos el azúcar, el licor y el agua de soda) y **dejar** reposar unas horas en la nevera / el refri / el frigorífico. Es importante que la mezcla **repose** unas horas, para que tenga el sabor adecuado.
- Después de ese tiempo, **agituar** y **añadir** el azúcar, el licor y la gaseosa, que puede ser de limón o naranja, pero es mejor el agua con gas (gaseosa) sin sabor.

RECETAS

La receta no es siempre la misma.



Podemos cambiar las frutas, la cantidad de azúcar o miel, el tipo de vino e incluso añadir, si queremos, el licor. ¡Puede ser divertido crear nuestra propia sangría!

RECETAS

¡A beber sangría!



Cuando bebamos la sangría, añadimos hielo y la servimos lo más fría posible. En España la sangría es servida en todo el país durante el verano, y todo el año en las partes del este y del sur.