

Tipo de receta: Bebidas
Método utilizado: Tradicional
Número personas: 6
Fuente: Livro do Natal



Kit de vino caliente

Ingredientes

1 botella de vino tinto
1 cuadrado de tela (muselina o algodón) de 18 x 18 cm
1 palo de canela
6 capuslas de cardomomo
Media nuez moscada
12 clavos de olor
Media cucharadita de jengibre en polvo
Hilo de cocina
Etiquetas

Preparación

Disponer todas especias dentro del cuadrado de tela y cerrarlo con la ayuda del hilo de cocina.

Colgar la bolsita con las especias en la botella juntamente con la etiqueta.

Instrucciones para preparar el vino caliente

Poner en una olla el vino, el saquito con las especias, 150 ml de agua y 6 cucharadas soperas de azúcar (de preferencia azúcar moreno).

Calentar lentamente hasta que el azúcar se disuelva, pero no deje hervir el vino.

También se puede añadir un poco de Brandi, Ginebra, Cointreau o Oporto, zumo de una naranja y un limón o naranja cortados en trocitos.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)