

La receta

Vino caliente con especias

CULTURA

04_01_2021



Ingredientes para 6 personas

Para el vino caliente:

1 botella de vino tinto (Merlot, Cabernet Sauvignon o Sangiovese)

1 naranja grande cortada en trozos con cáscara

6 clavos de olor

1 manzana verde variedad *Granny Smith*, sin corazón, pelada y cortada en rodajas

2 palitos de canela en rama

Un trozo de jengibre fresco

10 cucharadas de azúcar moreno o granulado

1/2 rama de vainilla

2 trozos de anís estrellado

1 hoja de laurel

6 granos de pimienta negra

Para adornar:

1 naranja cortada en rodajas redondas con cáscara

Palitos de canela en rama

Anís estrellado

En una cacerola derretir el azúcar con los trozos de naranja y todas las especias a fuego alto. Cuando el azúcar comience a derretirse formando un jarabe aromático (unos 4-5 minutos), bajar el fuego y añadir el vino. Dejarlo hervir durante unos 5 minutos a fuego lento. Después de este tiempo, agregar las rodajas de manzana y continuar con la cocción durante otros 10 minutos.

Colar la bebida caliente en vasos o tazas y adornar como se desee con una rodaja de naranja, anís estrellado y palitos de canela en rama.

(Liana Marabini)