vinetur

Y en Navidad... ¡Vino caliente!

miércoles 23 de diciembre de 2020

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



¿Te atreves a probar esta receta?

¿Sabes que en algunos países es típico tomar vino caliente en Navidad? En España puede que se nos haga raro, pero puede que lo hayas visto alguna vez paseando por mercadillos navideños. Las especias, el dulzor y el hecho de tomarlo caliente lo convierte en otra forma de tomar vino que seguro que te encantará.

Desde Bodegas El Inicio te recomendamos que pruebes esta receta con Rivendel Roble, un vino con DO Ribera del Duero, que mezclado con las notas suaves de los cítricos puede ser una fabulosa opción.

Comienza la elaboración

Para una **botella de vino tinto de 75 cl** tendrás que tener a mano:

100g de azúcar moreno

1 cáscara de limón

El zumo de 1 naranja

2 clavos aromáticos

1 estrella de anís

1/2 vaina de vainilla

2 granos de cardamomo

1 bastoncito de canela

Preparación

1-Vierte el vino en una cacerola con el azúcar y ponla a calentar

2- Añade el anís, la canela, el clavo, el cardamomo y la vainilla abierta por la mitad y recuperamos el interior con la punta de un cuchillo.

3-Vierte el zumo de la naranja e incorpora la cáscara del limón

4-Lleva todo a ebullición con fuego suave, sin que llegue a hervir, durante 4 minutos y después, apartando la cacerola el fuego cúbrela con una tapa y deja reposar durante todo un día.

5-Ya se puede servir. Eso sí, calentándolo antes y utilizando un colador para que el líquido no tenga ningún tipo de posos.

6-Y si eres de los que te gustan decorar, utiliza estrellas de anís, canela y rodajas de naranja