

Sangría



Ingredientes:

- 3 Melocotones pelados, cortados en trozos
- 1 Naranja
- 1 Limón
- 150 g azúcar
- 600 g vino tinto
- 30-50 g vermut
- 30-50 g brandy
- 30-50 g ginebra
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 10 cubitos de hielo
- 330 gr de gaseosa o refresco de naranja o limón

Preparación:

1. Ponga los melocotones en el vaso y trocee **3 seg/vel 4**. Vierta en la jarra de servir y reserve.
2. Con un pelador de verduras, corte la parte coloreada de la piel de la naranja, del limón y reserve. Retire la parte blanca y las semillas de los cítricos. Ponga en el vaso la naranja, el limón y el azúcar. Triture **1 min/vel 10**.
3. Añada el vino, el vermut, el brandy, la ginebra, la canela, el hielo, la gaseosa y mezcle **1 min/vel 2**. Vierta en la jarra con el melocotón y sirva decorado con la piel de naranja o limón.

SUGERENCIA:

* Conviene que los ingredientes estén muy fríos o añada más cubitos.

Tiempo: 5 Minutos

Raciones: 8



thermomix