

Sangría

INGREDIENTES:

- 3 melocotones (*pelados y 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 retire la parte coloreada de la piel de la naranja y 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.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 8



thermomix

EVA NAVAS

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>