

## 618 / SANGRÍA



AÑO

2000

FAMILIA

CÓCTELES

TEMPERATURA

FRÍA

TEMPORADA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN  
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

### INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

### DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

#### Para la reducción de vino

125 g de vino tinto  
25 g de azúcar  
2 pieles de naranja ralladas  
1 hoja de laurel  
0,5 g de pimienta negra en grano

1. Poner el vino y el azúcar a reducir, hasta que su volumen se reduzca hasta casi la mitad.
2. Añadir la piel de naranja, las hojas de laurel y la pimienta en grano y dejar infusionar 10 minutos.
3. Colar.

#### Para el jarabe base

125 g de azúcar  
125 g de agua

1. Mezclar ambos ingredientes y llevarlos a ebullición.
2. Retirar del fuego y guardar en la nevera.

#### Para la sangría de vino

375 g de vino tinto  
125 g de reducción de vino (elaboración anterior)  
30 g de jarabe base (elaboración anterior)  
35 g de curaçao  
15 g de ginebra  
45 g de glucosa

1. Mezclar todos los ingredientes y mantener muy frío, a 4 °C.

#### Para el zumo de frutas

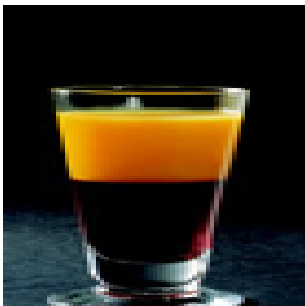
250 g de zumo de naranja  
125 g de zumo de mandarina  
15 g de zumo de lima  
10 g de zumo de fruta de la pasión  
115 g de zumo de melocotón  
60 g de zumo de manzana

1. Mezclar todos los zumos de frutas y mantener muy frío, a 4 °C.

#### Otros

1 Cocktail-Master

### ACABADO Y PRESENTACIÓN



1. Llenar ½ vaso de cóctel con la sangría de vino.
2. Colocar el Cocktail-Master sobre la copa y acabar de llenar el vaso con el zumo de frutas.

Nota: Lo podemos guardar ya terminado en la nevera y servir en el momento apropiado.