Glögg

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 l de vino tinto
- 10-12 clavos de olor
- 1 ramita de canela
- 1 puñado de pasas
- 2-3 trozos de piel de naranja seca (sin la parte blanca)
- Azúcar (al gusto)
- Almendras crudas

Preparación:

Paso 1

Dejamos todos los ingredientes menos las almendras macerando la noche anterior. Al día siguiente, calentamos el vino, a fuego lento, unos 10 minutos. Luego apartamos, dejamos reposar 5 minutos y listo. Antes de servir, colar y añadir a cada copa alguna de las pasas que han estado macerando con el vino y un par de almendras crudas. Se bebe caliente o templado, y además se suele acompañar de galletas de jengibre.