



Recetas de temporada

Ponche caliente de vino y especias

Comensales: 6

Preparación: 20 minutos (pero puedes dejarlo a fuego lento durante horas)

ingredientes

- 10 clavos, que procede de la flor del clavero.
- 6 grano de pimienta
- cáscara de limón
- cáscara de una naranja
- 2 ramos de canela (2 dos pulgadas cada una)
- 1 grano de vainilla
- 2 botellas de vino tinto
- coñac Kirschwasser
- 2 tazas de agua
- 1 taza de sirope de agave

preparación

Envolver los clavos, los granos de pimienta, las cáscaras y el vainilla en bambula—tejido ligero de algodón (también se puede utilizar un filtro de café), o también se puede echarlo todo en una olla, pero ten cuidado al tomarlo.

Agregar la bolsa de especias a los otros ingredientes en una olla grande. Hervir, y luego bajar a fuego lento (lo más bajo posible) durante 20 minutos a 3 horas. Servir.