

¡No hay nada mejor para una tarde de verano, que una sangría bien fría!

Sangría tradicional

PASO 1.

- una botella de vino tinto (vino tinto español, claro)
- de dos a seis cucharadas de azúcar
- una copita de brandy español

Mezclar todo hasta que se disuelva el azúcar. (No se necesita azúcar si se usa 7 up).

PASO 2.

- dos naranjas valencianas
- un limón
- una lima

Cortar las frutas y exprimir el resto del jugo. Nota: se puede agregar otra fruta también como manzanas y/o duraznos.

PASO 3.

(OPCIONAL)

Ponerla en el refrigerador por unas horas.

PASO 4.

Antes de servirla:

Poner unos cubitos de hielo y una lata de soda club

PASO 5.

Servir la sangría en una copa de vino. ¡A disfrutar! ¡Salud!



una botella de vino tinto

de 2 a 6 cucharadas de azúcar



una copita de brandy español



frutas: 2 naranjas, 1 limón, 1 lima

cubitos de hielo



una lata de soda club



Servir la sangría en una copa de vino.