



VINO CALIENTE

Ingredientes:

- 1 ½ vino tinto
- 100 ml jerez
- 250 ml agua
- 200 gr azúcar
- 2 ramas canela
- 3 piezas anís estrella
- 6 piezas clavo entero
- 500 ml jugo de naranja colado

Procedimiento:

1. Coloca en una olla el agua con el azúcar, las ramas de canela, el anís estrella y los clavos.
Hierva a fuego lento durante 10 minutos.
2. Agrega el jugo de naranja y el jerez y deja hervir 5 minutos más.
3. Vierte el vino tinto y caliéntalo sin que llegue a hervir.
4. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	10