

SANGRÍA ROSADA

Ingredientes:

Porción: 1 litro o 5 vasos aproximadamente

- 1 botella (750 ml) de vino rosado
- $\frac{1}{4}$ de taza de brandy
- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de naranja fresco
- 1 manzana (cortada en rodajas finas)
- 1 naranja (cortada en rodajas finas)
- $\frac{1}{2}$ limón (cortado en rodajas finas)
- 1 taza de fresas (cortadas en láminas)
- $\frac{1}{4}$ de taza de Natuvia granulado
- 1 astilla de canela
- Hielo al gusto
- Agua con gas al gusto

Preparación:

1. Cortá en rodajas las frutas. Colocá en un recipiente con tapa. En un tazón pequeño, disolvé la porción de Natuvia en el jugo de naranja fresco. Esto ayudará a que Natuvia se disuelva mejor antes de agregarlo a la mezcla.
2. Vertí el vino rosado sobre las frutas, añadí el jugo de naranja endulzado y el brandy.
3. Agregá la astilla de canela. Mezclá bien todos los ingredientes y cubrí el recipiente. Dejá reposar la sangría en la nevera durante al menos 4 horas. Esto permitirá que las frutas liberen sus sabores en el vino y se enfríe bien.
4. A la hora de servir, agregá bastante hielo a la copa y serví la sangría y lo necesario del agua con gas para sentir más refrescante la bebida.