

¡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).*



una botella de vino tinto

de 2 a 6 cucharadas de azúcar



una copita
de brandy
español

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.*



frutas: 2 naranjas,
1 limón, 1 lima

PASO 3.

(OPCIONAL)

Ponerla en el refrigerador por unas horas.

cubitos de hielo



una lata de soda club



PASO 4.

Antes de servirla:

Poner unos cubitos de hielo y una lata de
soda club



Servir la
sangría en
una copa
de vino.

PASO 5.

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