

Ponche de Vino Tinto

Sirve cuatro

1 naranja – pelada y segmentada (guarde la cascara)

1 ½ tazas de agua

¼ de taza de azúcar

1 palo de canela

10 clavos de olor

¼ cucharilla de nuez moscada rallada

¼ cucharilla de pimienta dulce en polvo (allspice)

500 ml (2 tazas) de vino tinto

Ponga la cascara de naranja en una olla con el agua, azúcar, canela, clavos de olor, nuez moscada y pimienta dulce. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Deje que el líquido hierva lentamente por unos 10 minutos. Cuélelo y devuélvalo a la olla.

Agregue el vino y mezcle bien. Caliente el vino pero no lo haga hervir.

Sirva el vino caliente en copas a prueba de calor con pedazos de naranja.

Disfrute responsablemente.