

Sangría Palentina

Ingredientes para 4 personas.

1. 1 litro de vino tinto (no tiene que ser muy bueno, pero tampoco el peor de la tienda, mejor si es joven y con graduación).
2. Naranjas de zumo exprimidas o el zumo de dos limones.
3. Melocotones en trozos.
4. Cucharadas de azúcar.
5. Gaseosa o Cointreau (opcionales).
6. Hielo.

Una vez pelados y troceados los melocotones se ponen en una jarra grande, mejor si es de barro, y se añade el vino, el azúcar y el zumo de los limones o de las naranjas. Se remueve todo bien y se deja reposar en el frigorífico al menos durante dos horas.

En el momento de servirla se le pone mucho hielo. Si se quiere menos alcohólica se puede añadir gaseosa al gusto. Y en el caso contrario, para que resulte más fuerte, se añade al principio un poco de Cointreau o de ron. Adornar con unas rodajas de limón o de naranja, remover y ya está lista para beber.

Si no es época de melocotones se pueden sustituir por otras frutas como la manzana.