Café especiado al vino

Receta realizada con Café Sello Rojo

INGREDIENTES

1 VASO

- Café Sello Rojo
- Vino tinto
- Azúcar morena
- Miel
- Canela
- Clavos de olor
- Estrellas de anís
- Cáscaras de limón y naranja

1. Agrega a una olla, ½ botella de vino

2. Adiciona tres cucharadas de azúcar morena

3. Agrega una cucharada de miel

4. Adiciona dos ramas de canela

5. Agrega clavos de olor

6. Adiciona dos estrellas de anís

7. Agrega un trozo de cáscara de limón y un trozo de cáscara de naranja

8. Lleva a fuego medio y mezcla hasta que llegue a punto de ebullición

9. Apaga el fuego y deja reposar durante 30 minutos

10. Prepara y agrega dos tazas de Café Sello Rojo a la mezcla anterior

11. Sirve la bebida en un vaso de vidrio resistente al calor

12. Para decorar, agrega canela en rama y disfruta