Ponche de cava y granada para brindar en Nochevieja



Consejo del chef

Cuando tengas tu ponche hecho, sírvelo en copas acompañado de hielo pilé y una brocheta de uvas verdes.

Raciones para 4

- ❏ **1** Botella de cava
- ❏ **20 ml** Jugo de granada
- ❏ **1** Granada
- ❏ **70 gr** Azúcar
- ❏ **180 ml** Agua
- ❏ **2** Limones
- ❏ **4** Ramas de hierba
- ❏ Hielo pilé
- ❏ **1** Racimo de uvas verdes

1. En un cazo, poner el agua con el azúcar y llevar a ebullición. Dejar cocinar a fuego medio durante 5 minutos y retirar para enfriar por completo.
2. Verter en una jarra o bol grande, añadir el cava, el jugo de granada y remover.
3. Añadir las semillas de granada, el limón en rodajas y la hierbabuena. Dejar macerar entre 10 y 30 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ponche-cava-granada-nochevieja/