

Ponche de cava y granada para brindar en Nochevieja

COOKING
LOVERS TRIA



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/>

COOKING
LOVERS 