



Consejo del chef

¡A disfrutar de uno de los sabores más típicos del verano del modo más refrescante!

Raciones para 4

750 ml Vino tinto

330 ml Bebida con gas de limón
("Fanta")

Azúcar al gusto

1 Palito de canela

Corteza de limón

Fruta de temporada cortada en trozos (cerezas, melocotón, manzana, fresas...)

- 1 Empezamos la elaboración de nuestros polos preparando en una jarra la sangría. Ponemos el vino, la limonada y el azúcar (según nos guste de dulce) y removemos para que se disuelva bien.
- 2 Echamos la ramita de canela, la corteza de limón y dejamos que coja saborcito en la nevera.
- 3 Mientras tanto lavamos y troceamos la fruta que más nos guste, por aquí somos muy adictos al melocotón, y vamos poniendo los trozos dentro de los moldes para polos. Pondremos bastante cantidad de fruta para que al echar la sangría los trozos no floten.
- 4 Rellenamos los moldes con la sangría y llevamos al congelador hasta que estén completamente congelados.
- 5 Desmoldamos sumergiendo unos segundos los moldes en agua templada.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/polos-de-sangria/>

COOKING
LOVERS 