

# La Sangría española

## Ingredientes básicos :

Para cuatro personas.

**¡ Contiene alcohol !**



## Receta

Aquí tienes las instrucciones para preparar la famosa y sabrosa sangría española, aunque hay un problema. Faltan los verbos en imperativo, así que debes completar los huecos para poder preparar cuanto antes una sangría bien fresquita.

..... (**pelar**) y ..... (**trocear**) los melocotones.

..... (**poner**) los trozos pelados de melocotón en una jarra grande, mejor si es de barro. Si no es época, ..... (**sustituir**) los melocotones por manzanas.

..... (**exprimir**) el limón y las naranjas.

..... (**añadir**) el vino, el azúcar y el zumo del limón y de las naranjas.

..... (**remover**) y ..... (**dejar**) reposar un rato. Si tienes tiempo, ..... (**meter**) la mezcla en el frigorífico al menos durante una hora.

En el momento de servirla, ..... (**agregar**) gaseosa fría al gusto y ..... (**añadir**) el hielo.

En el caso de que se prefiera una sangría más fuerte, ..... (**incorporar**) un poco de Cointreau o de ron.

Para terminar, ..... (**adornar**) con la canela en rama y con algunas rodajas de limón y naranja.

¡Ya está preparada! ¡ ..... (**servir**) la sangría cuando quieras!