



## EL VINO BRULE' · VINO CALIENTE



El vino brule' (o vino caliente), lo que significa vino quemado, es una bebida deliciosa y aromática, que se sirve caliente; preparado con vino tinto con cuerpo, especias, cítricos y azúcar, es vigorizante, el calentamiento y desinfectante, para esto se toma como una cura para el resfriado común, y es muy popular en las zonas de montaña, donde el frío es más acentuada.

El vino caliente es conocida y apreciada en todo el mundo: su preparación es sencilla y rápida, a pesar de que se venden en los supermercados paquetes de especias ya preparadas para su uso, no es en absoluto difícil de preparar en casa de acuerdo a sus gustos personales.

### ingredientes:

Vino Rojo 1 litro; Ramas de canela 2 palos  
Azúcar 200 gr  
clavo de olor 8  
Limón no tratadas 1 naranjas no tratadas 1  
nuez moscada 1/2 rallado en el momento  
anís estrellado 1

### Preparación:



Para preparar vino caliente preparado todas las especias que necesita para preparar, a continuación, cortar la corteza delgada del limón y la naranja, ni siquiera tomar la parte blanca, lo que haría que la preparación amarga (2). En una cacerola de acero a partir de los bordes no demasiado altos, verter el azúcar (3),



agregar la ralladura de cítricos, especias (4-5) y finalmente dio el vino tinto con cuerpo (6).



Coloque la olla en la estufa y llevar a fuego lento: hervir a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva por completo (7); en este momento se acercó una llama a la superficie del vino, teniendo mucho cuidado de no quemarse: el grado alcohólico del vino se incendie, y hay que dejar que se llama hasta que se apaga (8).

Cuando el fuego se apagará, colar el vin caliente con un colador de malla densa y servir muy caliente. El buen vino caliente con especias en absoluto!

### conservación:

Puede guardar el vino caliente en el refrigerador durante 2-3 días como máximo. Justo antes de servir calentar en una sartén.

### curiosidad:

Parece que el vino caliente es una bebida muy antigua, y que su nacimiento se puede atribuir a los monjes, expertos conocedores de hierbas y especias, que conventos también se dedican a la elaboración de vino.

Para ellos, era fácil ver los beneficios que esta beber podría tener contra el frío; una droga natural y delicioso, que era conocido desde la Edad Media.

### consejo

Sugerimos para servir el vino caliente con especias en recipientes de cerámica o vidrio templado: vidrio normal no podía soportar el calor excesivo y de la grieta, o incluso romper. E 'en lugar absolutamente para evitar el uso de utensilios de cocina antiadherente en la etapa de cocción y de ebullición.