

Negus

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 1,7 l / 7½ cups)

560 ml (2 ⅓ cups) de oporto

1 limón

12 terrones de azúcar blanco

1,2 l (5 cups) de agua hirviendo

Nuez moscada molida (al gusto)

Elaboración:

- 1. Vertemos el oporto en un recipiente amplio y resistente al calor.*
- 2. Partimos el limón, frotamos los terrones de azúcar con él y los añadimos al vino.*
- 3. Extraemos todo el zumo restante del limón, lo colamos y lo incorporamos también.*
- 4. Seguidamente, añadimos el agua hirviendo y lo mezclamos todo bien hasta disolver los terrones de azúcar.*
- 5. Cubrimos hasta que se haya enfriado un poco y servimos con una pizca de nuez moscada.*

Rosa M Lillo ♥