

## Vino caliente sureño

En todas las mesas, fuera cual fuera el rango de los comensales se sirvieron grandes piezas de queso blanco, jarras de vino caliente y especiado, y cerveza otoñal bien fría.

Choque de Reyes



Con esta receta se hace un **delicioso vino caliente** que, aunque especiado y sabroso, no tiene mucho cuerpo y entra muy bien. La dulzura de la miel y del azúcar de caña combina brillantemente con el picante del jengibre fresco. **El resultado es un estremecimiento que inunda el paladar.**

## Ingredientes

Para 10 personas \* Preparación: 10 minutos \* Tiempo de cocción: 45 minutos

- ★ 2 clementinas ó 1 naranja pequeña
- ★ 20 clavos enteros
- ★ 2 botellas de vino tinto (syrah y cabernet van bien)
- ★ 3 tazas de zumo de naranja sin pulpa
- ★ 1 cucharada de canela molida
- ★ 2 ramas de canela
- ★ 1 cucharada de nuez moscada molida
- ★ 3 trozos de unos 2 centímetros de jengibre
- ★ 3 cucharadas de miel
- ★ 4 cucharadas colmadas de azúcar de caña
- ★ ¼ de taza de zumo de limón natural
- ★ Un chorrito de coñac o armañac (opcional, pero le da un toque agradable)

Corta las clementinas por la mitad e inserta los clavos en las caras planas dejando que sobresalgan las yemas. Pon a flotar las mitades de las clementinas en el vino de manera que los clavos queden sumergidos.

Añade el resto de los ingredientes y pon la mezcla en el fuego removiendo a menudo con un batidor manual y sin dejar que bulla. Después de unos 5 minutos, reduce el calor para que el vino se mantenga bajo el punto de ebullición. Déjalo a fuego lento 45 minutos y luego sírvelo con un cacillo.

\* **Consejo de las cocineras:** Atrévete a jugar con las proporciones para hacer la bebida a tu gusto. Los trozos de clementina pueden ser deliciosos bocados borrachos para los afortunados invitados que sigan ahí cuando el vino se acabe.