



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

PONCHE CON ARÁNDANOS



6 vasos, 200 ml cada uno

INGREDIENTES

1 lima
1 naraja
250 ml de zumo de arándanos
250 ml de zumo de cereza
500 ml de zumo de manzana
½ rama de canela
Media vaina de vainilla
1 anís estrellado
80 g de arándanos secos
Azúcar

ELABORACIÓN

Lavar los cítricos y pelarlos en láminas finas. Añadir el zumo de arándanos, manzana y cereza, las peladuras y los cítricos, las especias y ponerlo todo a hervir en una olla. No cubrir la mezcla y dejarlo cocinar en la FlexInducción a potencia baja durante cinco minutos.

Incorporar los arándanos secos y el zumo de cereza. Tapar la olla y dejarlo reposar durante 15 minutos.

Añadir azúcar al gusto y calentar de nuevo la mezcla. Verter en vasos y beber inmediatamente.

Idea: Si prefieres un ponche con alcohol, añade de 4 a 6 cucharadas de ron añejo.