

VINO CALIENTE

- 1 botella de vino tinto (puede ser blanco también)
- azúcar (según gusto y según el tipo de vino)
- canela en rama (dos o tres)
- clavo entero (tres o cuatro)
- corteza de limón
- corteza de naranja
- anís estrellado o cardamomo o nuez moscada (dos o tres uds.)

Vertemos el vino, junto con todos los ingredientes, en una olla, cocinamos a fuego suave y lo llevamos al punto de ebullición. Lo apartamos del fuego. Colamos el vino y lo servimos en tazas o vasos decorados con una rodaja de limón, un anís estrellado y una rama de canela que puede servir de cucharita por si queremos añadir más azúcar.

