



Borgoña chileno: cóctel refrescante

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]El Borgoña chileno es un cóctel primo de la sangría española. Está asociado a fiestas patrias (en primavera), al verano y a Navidad (en Chile, como en todos países del hemisferio Sur, cae en pleno verano). Es un cóctel súper refrescante que descubrí gracias a Martina, mi amiga Chilena. Sí, la misma que me hizo probar las sopaipillas, estas tortitas de calabaza ([la receta está aquí](#)). El Borgoña es muy fácil de preparar, con sólo 3 ingredientes. Sólo habrá que tener la paciencia de dejarlo reposar unas horas en la nevera.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3173? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta del Borgoña chileno

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]3-4 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 5 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Reposo 4h[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1592749766151{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1 botella de vino tinto (700 ml)
- 300g de fresas frescas
- 3 cucharas soperas de azúcar

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, lavar y cotar el rabito de las fresas. Con los rabitos, puedes preparar este [sirope de rabitos de fresa](#) cero residuos.
2. Luego, cortar las fresas en cuadritos.
3. En un cuenco grande, mezclar delicadamente las fresas y al azúcar. Dejar reposar 5 minutos, para que el azúcar se derrita.
4. Después, añadir el vino y dejar reposar en la nevera por lo menos 4h.
5. Servir muy frío, con hielo.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para el Borgoña chileno

- Para intensificar el Borgoña, puedes añadir 2-3 cucharas soperas de Cointreau (alcohol de naranja).
- No dudes en preparar el cóctel con antelación, ya que entre más tiempo macerarán las frutas, más sabroso estará.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3?» el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1?» style=»lazy» items_per_page=»4?» show_filter=»yes» element_width=»3?» gap=»10?» orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1592752812514-9a1793983128554e39622452db8a4e52-10?» taxonomies=»98, 184?» filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón dulce

POST TAG

1. bebida
2. frutas

Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. bebida
2. frutas

Fecha de creación

22/06/2020

Autor

admin

default watermark