

- Clericot de Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- JUGO DE 2-3 LIMONES
- JUGO DE 1 NARANJA
- 1 MANZANA
- 1 TAZA DE FRESAS
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 TAZAS DE VINO TINTO
- 1 TAZA DE AGUA MINERAL

- HIELO

- 1/4 DE TAZA DE AZÚCAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA BOTELLA O JARRA DE VIDRIO AGREGA EL VINO, EL JUGO DE LIMÓN Y NARANJA.
2. AGREGA LA FRUTA PREVIAMENTE PICADA, EL AGUA MINERAL Y EL AZÚCAR.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. DEJA REPOSAR POR 2-4 HRS EN REFRIGERACIÓN.