

14 diciembre 2006

o lo puedes guardar para una fiesta más tarde.

Fröhliche Weihnachten! ¡Feliz Navidad!

## Un recuerdo de Alemania

Wesley Trobaugh



© Copyright EMPIRE ONLINE 2006

Esta mañana acabo de hacer Glühwein por primera vez y ahora lo estoy probando. La verdad es que está muy bueno, incluso mejor sabiendo que es casero.

Ahora comparto la receta para que pruebes. Entra muy bien un día de mucho frío.

He usado un vaso de agua (más o menos 150 mL), unos 60 gramos de azúcar, una rama de canela (o dos), 3-5 clavos de olor, una corteza de limón (como ponen en los cubatas) y una botella de vino tinto. También vi Glühwein de vino blanco y de sidra pero me dicen que eso no es el Glühwein auténtico.

Mezclas el azúcar con el agua y los hierves un poco con las especias. Luego añades el vino y lo dejas a fuego lento un rato. No dejes que se queme; dale vueltas de vez en cuando. Cuanto más lo dejes al fuego, más fuerte será el sabor de las especias. Yo creo que media hora es suficiente. Luego cueles la mezcla y sirves el Glühwein directamente