



Ponches

Vino caliente o *Glühwein*

Con orígenes en la Europa del Norte, el vino caliente **con especias** es una tradición típica de las fiestas navideñas, muy famosa entre los mercadillos navideños.

Ingredientes:

- 10 clavos de olor
- Varias ramas de canela
- Miel
- Trozos de cáscara de limón y de naranja
- 1 botella de vino tinto
- Azúcar

Se cogen 10 clavos de olor y varias ramas de canela partidas. Se mezclan con 3 vasos de agua y se ponen al fuego. Se hierve por 10 minutos semicubierto.

Se agregan algunos trocitos de cáscara de limón y naranja y se hierve por otros 2 minutos. Ahora se ponen 2 cucharadas de miel y se hierve otro minuto más.

Para finalizar, se agrega una botella de vino tinto y se pone azúcar al gusto. Servir bien caliente. También se puede colar.

Ponche de leche

Ingredientes:

- 750 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- Miel
- Granadina
- Azúcar
- Canela en polvo
- Menta en hojas

Elaboración:



Calentar la leche y batirla junto a las yemas. Añadir cuatro cucharadas de miel. Sirve el ponche en vasos, mejor si son grandes, decorados previamente en los bordes con granadina y azúcar. Espolvorear por encima la canela y dale un toque especial con las hojas de menta.

Referencias y más información en:

<http://www.gallinablanca.es/>

<https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/>

<http://www.recetasdemama.es>

<http://www.directoalpaladar.com/>

<http://saborgourmet.com>