

PUNCH AL ARANCELLO



El cóctel "punch" es un cóctel típico de las islas francesas del Caribe. Se trata de un coctel muy sencillo y al mismo tiempo una de las bebidas más populares que se toma en cualquier momento del día, especialmente como aperitivo antes de comenzar una comida. El cóctel nació en 1848 en la isla de Marie-Galante. Cuando se decretó la abolición de la esclavitud en la isla, los nativos, para celebrarlo, festejaron esa jornada histórica consumiendo toda la producción de azúcar y ron de sus ex-patronos, que mezclaron en grandes barricas de madera. Así nació el Ti Punch, que es una bebida que aproxima a los amigos, reconcilia a los enemigos, desinhibe a los tímidos y sirve como animador en todas las fiestas locales.

LO QUE NECESITAS:

- Vino tinto (90mL),
- Jugo de limón (20mL),
- Almíbar de canela (30mL),
- Arancello de Altura Brunella (30mL).

COMO PREPARARLO:

Vertimos todos los ingredientes en una olla y lo hervimos a fuego lento de 15 a 20 minutos. Luego se sirve en tazas y lo decoráramos con gajos de limón, naranja y tresarándanos.



LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 de Calacoto, Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3, La Paz, Bolivia

TariaTerra.com | (+591.2) 279 – 0797 | (+591) 796 - 15051