

# Receta de sangría a la chilena



## Receta de sangría a la chilena

Probablemente la sangría sea **el más universal representante de la coctelería española** y del que se dice existen tantas recetas como personas que la preparan.

## ¿Cómo hacer sangría a la chilena?

Al preparar sangría la idea base siempre es la misma, **vino tinto y frutas frescas picadas y maceradas**, por lo que aquí te compartimos dos versiones, una receta de sangría a la chilena y otra de sangría española tradicional, siempre muy refrescantes.

# Información Nutricional

Categoría: [Bebidas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 1 hora 15 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de sangría a la chilena

### Ingredientes

- 750 ml de vino tinto cabernet sauvignon
- 100 ml de [pisco](#) chileno
- 100 g de azúcar
- 50 g de [arándanos](#)
- 10 ml de licor de naranja (triple sec)
- 10 ml de licor de cassis
- 10 ml de jugo de arándanos
- 5 ml de vodka
- 2 naranjas
- 1 manzana verde
- Hielo

### Preparación

- **1.** Lavar la manzana y las naranjas, cortar en trozos medianos sin pelar y reservar en una jarra grande de al menos 2 litros, cubrir con el azúcar y reposar por 5 minutos.
- **2.** Verter todo el vino en la jarra con la fruta picada, incorporar los arándanos, revolver suavemente hasta disolver el azúcar, cubrir con papel film y reposar en frío por al menos una hora.

- 3. Añadir el pisco, el licor de naranja, el licor de cassis, el vodka, el jugo de arándanos, revolver para integrar aromas y sabores, probar y ajustar dulzor si es necesario.
- 4. Servir la sangría a la chilena inmediatamente y añadir hielo en cubos a gusto.

# Receta de sangría española tradicional

## Ingredientes

- 1 litro de vino tinto
- 1 litro de bebida blanca (sprite o seven up)
- 150 ml de brandy o coñac
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 duraznos
- 1 manzana
- 1 pera
- 1 limón
- 1 naranja
- 1 ramita de canela

## Preparación

- 1. Lavar la naranja y el limón, cortar en trozos medianos sin pelar y reservar.
- 2. Lavar y pelar los duraznos, la manzana y la pera, retirar todo el interior y picar en trocitos pequeños. Reservar.

- 3. En una fuente para ponche o una jarra grande verter vino tinto y añadir las frutas picadas, revolver todo muy bien para integrar aromas y sabores.
- 4. Incorporar el brandy o el coñac, la ramita de canela y el azúcar, mezclar hasta disolver y reposar unos 5 minutos, Añadir la bebida gaseosa mezclar, cubrir con papel film y reposar en refrigerador por alrededor de una hora.
- 5. Servir la sangría española bien fresca, en vasos amplios y opcionalmente añadir cubos de hielo a gusto.

## Recomendamos

[Pisco sour granizado](#)

[Receta de jote o tincola](#)