

Sangría de cava

Escrito por Paloma -

Domingo, septiembre 11, 2016



Hoy tenemos muchas cosas personales que celebrar, y por eso hemos preparado una **Sangría de Cava**, especialmente apetecible en estos días de tanto calor.

Pero antes, quiero dar las **GRACIAS**:

A todos vosotros, internautas, que entre miles y millones de blogs de temáticas diversas, os acercáis por aquí de vez en cuando a leerme, a ver las fotos, a buscar una receta o a husmear qué se cuece... da igual! Pero aquí estáis. A algunos os conozco en mi vida privada, pero la mayoría formáis parte de ese otro lado sin nombre ni rostros. A todos, **GRACIAS**.

A **Jesús**, el responsable técnico de que los *hackers* no me hayan expulsado todavía del ciberespacio, el catador oficial de cuanto experimento en mi cocina, el crítico más sincero, el hincha más incansable y el mejor compañero de vida que nunca soñé tener. **GRACIAS**.

A todos los **colaboradores** que han participado alguna vez con sus posts (Luisma, Jose Luis, Patricia, Paloma, Bernardo, Jesús...) especialmente a [Rosa](#), una antigua y buena amiga, médica de profesión, que está conmigo desde el minuto cero para aportar sus conocimientos y darle un valor extra a este blog de cocina, que persigue ayudar a conocer aquello que comemos. Todos han contribuido en este propósito desinteresadamente... A todos ellos, **GRACIAS**.

A **la Vida** por regalarme el don de la curiosidad, el placer que me da escribir, la ventaja sensorial con mi olfato y gusto (mis sentidos más especiales) y el disfrute que me reporta el arte de la fotografía y la alquimia en la cocina, porque todo eso hace que este blog se haya convertido en mi afición principal, un lugar donde me encuentro a gusto, me río, lloro, exploro, descubro, crezco y me comunico desde ese punto medio olvidado, donde el “**sentirse presente**” es la **conexión con uno mismo**. **GRACIAS**.

Lo que tenemos que celebrar, como cada año, es seguir en pie, caminando hacia delante: **HOY ES EL CUARTO ANIVERSARIO DEL BLOG**.

Y no solamente eso: **también hoy es mi aniversario de boda**, porque hace cinco años que me casé con mi informático favorito.

Sabemos que no es nada aconsejable beber alcohol y también sabemos que no debemos promover su consumo, pero la vida también tiene sus excepciones y hoy es una de ellas. Por eso, le he pedido a *Juan Carlos*, mi cuñado, la receta de su “brebaje” para ocasiones especiales... La prepara de lujo!

Y sinceramente, él y yo sabemos que

lo que hace que las ocasiones sean especiales no es lo que ocurra fuera de ti, sino que te sientas vivo para disfrutar lo que venga!

Adelante pues, con lo que pueda venir en el próximo año que hoy empieza para nosotros.

Receta Sangría de cava

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 1 litro de sangría)

1 litro de cava *brut nature* frío

1 lata de fanta de limón fría (330 ml)

2 vasos pequeños tamaño vino de licor *Cointreau* frío

- 1 vaso pequeño tamaño vino de Ginebra fría
- 1 vaso pequeño tamaño vino de brandy
- 1 puñadito de frutos rojos (frambuesas, moras, arándanos...)

Preparación

Vertemos lentamente el cava en una jarra. Agregamos la fanta. Seguidamente mezclamos el resto de ingredientes líquidos.

Metemos en la nevera y dejamos enfriar bien. Justo antes de servir, añadimos algún hielo en la jarra.

Nota: Las cantidades las podemos variar según nuestro propio gusto. Recomendamos reservar una parte de cada ingrediente y probar una vez terminada. Corregir con los restos reservados a tal fin.

También te puede interesar:

Plis Play

Vino de naranja

Adiós al año 2015: resumen con Cóctel Margarita

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station