

## Vino de naranja

Escrito por Paloma -  
Lunes, marzo 09, 2015

Brindo por mi sobrina *Virginia* y su recién estrenado esposo *David*, que contrajeron matrimonio el pasado sábado. Brindo por la alegría, por la sonrisa, por la esperanza, por las cosas buenas, por todos los momentos que nos hacen reír, llorar y -al fin y al cabo- sentirnos vivos.

Y también sentirnos mayores... Ay! No aguanta lo mismo el cuerpo! He tardado un día entero en recuperarme de los tacones y la juerga. El tiempo no perdona. A nadie. Pero *sarna con gusto no pica*, así que tuvimos solemne ceremonia al mediodía y después todos a celebrar tanta enhorabuena, "hasta que el cuerpo aguante". En nuestro caso, pasada la una de la madrugada volvimos a casa! Lo nunca visto!

En realidad ese es el motivo por el que hoy no tenía mi post a punto a primera hora de la mañana, como siempre; Y también porque no encontraba las palabras para poder expresar lo mucho que me alegro de ver tan felices a personas a las que quiero tanto.

A Virginia se le salía la luz del mismo sol por la mirada. Sencillamente, estaba radiante por dentro y por fuera. David, un caballero que debe ser como ponerse las zapatillas para ir por casa y que seguro que hará que la vida le sea más fácil. Mi cuñado *Juan* y mi cuñada *Mª José*, los padres de la novia... qué voy a decir! Pletóricos de alegría inmensa y continua! *Rubén* (orgulloso conductor del coche oficial que llevara a su hermana) junto con su mujer, *Judit*, y mi sobrinieta *Manuel* ponían el broche a nuestra familia (sí, *sobrinieta*... ¡muy fuerte! ¿no digo que nos hacemos mayores?).

No puedo dejarme a las abuelas. A veces me pregunto si eso de los "pactos con el diablo" pudiera ser verdad. Y cuál es el secreto para aguantar y disfrutar como lo hicieron, a su edad, ya casi rozando los 90. Pero no, no hay pactos extraños ni pócimas secretas. Lo tengo claro: lo que hay es tanto cariño que están envueltas en el más dulce sentido de vivir y eso las mantiene...

Me hizo recordar la última boda a la que asistí: la mía. Me hizo revivir la certeza de que es la mejor decisión que he tomado nunca. Me hizo pensar que el tiempo pasa tan rápido que se convierte en obligación aprovechar cada segundo. Así que ayer me dediqué a aprovechar mi día de descanso (aún más, como mujer trabajadora) y si hoy no había post, pues ya habría post mañana!! ...pero soy débil! Aún es hoy! Y aquí os lo dejo: un **vino de naranja**, muy de nuestra tierra, en honor a *Virginia* y *David*:

Con el deseo inmenso de que la felicidad que transmitían el día de su boda sea el prelude de toda una vida en común.

## Receta Vino de naranja

Según la forma tradicional

### Ingredientes (para 1 litro)

2 naranjas (muy limpias) y sus correspondientes pieles  
1 botella de vino blanco seco  
1 dl de aguardiente de orujo (el tamaño de un vaso de vino)  
1/4 de litro de Cognac (o brandy bueno)  
150 g de azúcar

### Preparación

Pelamos las naranjas sin que quede nada de piel blanca, las abrimos en gajos, cortamos las cortezas en tiras y ponemos todo en un tarro de boca ancha previamente esterilizado.

Añadimos los alcoholes y tapamos herméticamente. Dejamos macerar un mes.

Agregamos el azúcar poco a poco removiendo con una cuchara para que se disuelva y filtramos por un colador de tela.

Trasladamos el vino a las botellas esterilizadas y lo servimos muy frío como aperitivo

**Nota:** Los vinos dulces y afrutados pueden servirse como aperitivos, pero también acompañando a los dulces (pastas, pasteles, mantecados, etc) como broche final de comida.

## Receta Vino de naranja

### Adaptación a Thermomix

1 mes

### Ingredientes (para 1 litro)

2 naranjas (muy limpias) y sus correspondientes pieles  
1 botella de vino blanco seco  
100 g de aguardiente de orujo  
1/4 de litro de Cognac (o brandy bueno)  
150 g de azúcar

### Preparación

- 1.- Seguimos los pasos indicados en la receta según la forma tradicional (arriba) hasta pasado el mes necesario de maceración.
- 2.- Ponemos el vino en el vaso Thermomix, tapamos y programamos **5 min/37°C/vel 2**. A través del bocal, vamos agregando el azúcar al vino, poco a poco, para que se mezcle bien.
- 3.- Filtramos por un colador de tela y embotellamos en los recipientes esterilizados. Servimos muy frío como aperitivo.

**Nota:** Los vinos dulces y afrutados pueden servirse como aperitivos, pero también acompañando a los dulces (pastas, pasteles, mantecados, etc) como broche final de comida.

**Consulta el artículo de "Nutrición y salud":** [Las naranjas](#)

---

PDF generado por  
Kalin's PDF Creation Station