

## ENTRADAS

# TINTO DE VERANO CON TIP DE AÑO NUEVO



### Ingredientes:

- 2 tazas de uvas
- 1 durazno cortado en cubos
- 6 frutillas también en cubos
- 1 botella de Carmenere
- Mucho hielo
- Agua tónica

### Preparación

- Poner en un jarro grande 2 tazas de uvas, si son grandes partirlas en 2 (debe haber 12 uvas por persona para llamar a la abundancia el día de año nuevo) + 1 durazno cortado en cubos + 6 frutillas también en cubos + 1 botella de Carmenere (o la cepa que tengas).
- TIP: Llevar al refrigerador, ojalá toda la noche, o por lo menos varias horas, para que la fruta bote sus azúcares y así no es necesario agregar azúcar o endulzante.
- Al otro día, poner mucho hielo en un copón grande, agregar el vino con fruta y terminar con una buena agua tónica (la mía es rosada y sin azúcar).
- Si prefieres que quede más dulce, puedes agregar al final alguna bebida gaseosa blanca en vez de la tónica.

