



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** 5 - 10 €

## Ingredientes

1  
manzana  
1  
melocotón  
3  
naranjas  
2  
limones  
150 g  
azúcar (blanco)  
750 ml  
vino tino (1 botella)  
1  
canela (en rama)  
1 l  
gaseosa o soda  
75 ml  
ron (añejo)  
500 g  
hielo (picado)

## Instrucciones

1. Lava y limpia la manzana y el melocotón.
2. Corta la manzana y el melocotón en dados y échalos a una jarra grande o bol.
3. Exprime el zumo de 2 naranjas y media y de un limón y medio.
4. Corta en rodajas la media naranja y el medio limón restantes.

- 
5. Disuelve los 150 gramos de azúcar en el zumo de naranja y limón.
  6. Añade el zumo, las rodajas de naranja y limón, una botella de vino y una rama de canela a la jarra y mezcla bien.
  7. Deja macerando durante 30 - 40 minutos.
  8. Añade la soda o gaseosa y un chorro de ron añejo y mezcla. Echa hielo picado.
  9. Sirve frío y disfruta de tu receta de sangría casera. Ver más [recetas de cócteles](#) [1]. [2]

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/sangria-casera-de-frutas>

**Enlaces**

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/bebidas>

[2] <https://thespanishcuisine.com/recipes/drinks>