

Carcabuey



Charco

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de melocotones
- ◆ 2 litros de vino blanco
- ◆ Canela en rama
- ◆ Unos granos de café
- ◆ 2 o 3 cucharaditas de azúcar

ELABORACIÓN

1. Hervimos la canela en $\frac{1}{2}$ litro de agua. Mientras pelamos los melocotones y lo cortamos en cascos, enfriamos en el congelador el vino blanco.
2. Posteriormente en un recipiente, echamos el vino, el azúcar y los granos de café y removemos. Luego añadimos los trozos de melocotón y el agua de la canela, una vez que esté fría.
3. Dejamos macerar de 2 o 3 horas, según el gusto, y servimos muy frío.