**La sangría es, sin duda, la bebida española más reconocida fuera de nuestras fronteras y uno de los elementos de nuestra gastronomía, junto a la paella, más populares en todo el mundo.**

**Es verdad que cada español tiene una versión propia pero los ingredientes básicos (en este caso para 4 personas) son generalmente éstos:**

* **-1 litro de vino tinto (no tiene que ser muy bueno)**
* **-2 naranjas de zumo**
* **-1 limón**
* **-4 melocotones**
* **-3 cucharadas de azúcar**
* **-gaseosa o refresco de limón**
* **-1 trozo de canela en rama**
* **-hielo.**

**Aquí tienes las instrucciones para prepararla, aunque hay un problema. Faltan los verbos en imperativo, así que debes completar los huecos para poder preparar cuanto antes una sangría bien fresquita.**

1. **Pela (*pelar*) y trocea (*trocear*) los melocotones.**
2. **Pon (*poner*) los trozos pelados de melocotón en una jarra grande, mejor si es de barro. Si no es época, sustituye (*sustituir*) los melocotones por manzanas.**
3. **Exprime (*exprimir*) el limón y las naranjas.**
4. **Añade (*añadir*) el vino, el azúcar y el zumo del limón y de las naranjas.**
5. **Remueve (*remover*) y deja (*dejar*) reposar un rato. Si tienes tiempo, mete (*meter*) la mezcla en el frigorífico al menos durante una hora.**
6. **En el momento de servirla, agrega (*agregar*) gaseosa fría al gusto y añade (*añadir*) el hielo.**
7. **En el caso de que se prefiera una sangría más fuerte, incorpora (*incorporar*) un poco de Cointreau o de ron.**
8. **Para terminar, adorna (*adornar*) con la canela en rama y con algunas rodajas de limón y naranja.**

**¡Ya está preparada! ¡Sirve (*servir*) la sangría cuando quieras!**