

RECETA DE SANGRÍA

Para practicar el imperativo

LA SANGRÍA ES, SIN DUDA, LA BEBIDA ESPAÑOLA MÁS RECONOCIDA FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS.

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.

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

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