



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

SIDRA CALIENTE

Ingredientes para 6 personas:

1,5 litros de sidra natural

50 ml jarabe de arce

2 palos de canela

6 clavos enteros

6 vainas de cardamomo aplastadas

la piel de una naranja cortado con un pelador (sin blanco)

la piel de un limón cortado con un pelador (sin blanco)

para la decoración: 1 mandarina y 1 manzana. Cortar la mandarina en rodajas y la manzana en gajos.

- Colocar los clavos y el cardamomo en un filtro de té.
- Verter la sidra en un caldero de acero y añadir las tiras de naranja y limón. Añadir el filtro con las especias y los palos de canela.
- Poner el caldero sobre fuego moderado por 5-10 minutos hasta que esté caliente pero sin que llegue a hervir. Descartar los cítricos y especias.
- Decorar cada vaso resistente al calor con una rodaja de mandarina y dos gajos de manzana. Verter la sidra caliente encima y servir.

Nota: Una vez que se haya infusionado no se pueden dejar los cítricos dentro porque amargan.