

REDUCCIÓN DE VINO TINTO

NOTA: AL CALENTARSE, EL ALCOHOL SE EVAPORA Y DEJA SÓLO EL SABOR PERO CONCENTRA LOS AZÚCARES. NO APTO PARA CASOS DE DIABETES

INGREDIENTES

- 500 mililitros de vino tinto
- 50 gramos de cebolla blanca
- 4 cucharadas soperas de miel
- 200 gramos de azúcar (1 taza)
- 1 cucharadita de paprika
- 1 pizca de sal



Receta y fotografía de *Alix Hernández*
<https://www.recetasgratis.net/receta-de-reduccion-de-vino-tinto-y-miel-57754.html>

PREPARACIÓN

En una olla **agrega el vino con pedazos de cebolla** y la paprika. Deja cocinar a fuego bajo durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, retira la cebolla. **Agrega azúcar y miel.**

Cocina a fuego bajo durante 25 minutos revolviendo constantemente. Cuando se pueda ver el fondo de la olla, con ayuda de una espátula, ya estará lista la **reducción de vino tinto y miel**. Espera a que enfríe un poco y disfruta.

RECOMENDACIONES

Esta **salsa de miel y vino tinto** es ideal fría para acompañar ensaladas como aderezo o pollo parrillado, también para bañar quesos maduros y servir con pan.

ESTA RECOMENDACIÓN ESTÁ INDICADA EN CASOS DE:

- **PROBLEMAS DE ALTERACIONES DEL GUSTO**
- **NECESIDAD DE SUBIR EL PESO**

Cálculo nutricional	Por porción
Energía (Kcal)	825
Proteínas (g)	0
Grasas o lípidos (g)	0
Carbohidratos (g)	210
Fibra (g)	0