

pomegranate SANGRIA

Serves 8

Serving size: 4 oz./110 mL

- 1 large orange, thinly sliced
- 1 lemon, thinly sliced
- 1 lime, thinly sliced
- 1 green apple, cored, halved and thinly sliced
- 1 750 mL bottle fruity red wine
- 2 cups pomegranate juice
- ½ cup triple sec or orange juice
- 2 tbsp. sugar, optional

Place fruit in bottom of a pitcher. Pour wine, pomegranate and orange juice over fruit. Stir in sugar if desired. Refrigerate for at least 4 hours or up to 48 hours before serving. Serve over ice.

(Family-Friendly)

Serves 8

Serving size: 4 oz./110 mL

- 1 orange, thinly sliced
- 1 lemon, thinly sliced
- 1 lime, thinly sliced
- 2 cups pomegranate juice
- 1 cup orange juice
- 1 750 mL bottle sparkling red grape juice

Place fruits in bottom of a pitcher. Pour pomegranate and orange juice over fruit. Top with sparkling grape juice. Serve over ice.

SANGRÍA de granada

Porciones: 8

Tamaño de la porción: 4 oz.

- 1 naranja grande, rebanada finamente
- 1 limón, rebanado finamente
- 1 lima, rebanada finamente
- 1 manzana verde, sin corazón, cortada a la mitad y rebanada finamente
- 1 botella de 750 ml de vino tinto afrutado
- 2 tazas de jugo de granada
- ½ taza de licor triple sec o jugo de naranja
- 2 cdas. de azúcar, opcional

Coloca la fruta en una jarra. Vierte el vino y los jugos de granada y naranja sobre la fruta. Agrega azúcar si lo deseas. Refrigerar por al menos 4 horas, o hasta 48 horas, antes de servir. Sirvela con hielo.

(Sangría Familiar)

Porciones: 8

Tamaño de la porción: 4 oz.

- 1 naranja grande, rebanada finamente
- 1 limón, rebanado finamente
- 1 lima, rebanada finamente
- 2 tazas de jugo de granada
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 botella de 750 ml de jugo de uva espumoso

Coloca la fruta en una jarra. Vierte los jugos de granada y naranja sobre la fruta. Completa con el jugo de uva espumoso. Sirvela con hielo.

SANGRIA à la grenade

8 portions

Portion : 4 oz liq./ 110 mL

- 1 grosse orange, en tranches fines
- 1 citron, en tranches fines
- 1 lime, en tranches fines
- 1 pomme verte, évidée, coupée en deux et en tranches fines
- 1 bouteille de 750 mL de vin rouge fruité
- 2 tasses de jus de grenade
- ½ tasse de triple sec ou de jus d'orange
- 2 c. à soupe de sucre, facultatif

Mettre les fruits au fond d'un pichet. Verser le vin, les jus de grenade et d'orange sur les fruits. Incorporer le sucre si désiré. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à 48 heures avant de servir. Servir avec des glaçons.

(Version familiale)

8 portions

Portion : 4 oz liq./ 110 mL

- 1 orange, en tranches fines
- 1 citron, en tranches fines
- 1 lime, en tranches fines
- 2 tasses de jus de grenade
- 1 tasse de jus d'orange
- 1 bouteille de 750 mL de jus de raisin rouge pétillant

Mettre les fruits au fond d'un pichet. Verser les jus de grenade et d'orange sur les fruits. Garnir de jus de raisin pétillant. Servir avec des glaçons.