

Recetas Con Miel



Reducción de vino y miel

Ingredientes

- 200 gramos de vino tinto joven
- 40 gramos de miel

Una pizca de canela (también se puede poner un poco de vainilla u otra especia, a razón del plato que vaya a acompañar y el juego de sabores que queramos aportar).

Elaboración

Para hacer esta reducción de vino procede poniendo primero el vino en un cazo, ponlo a fuego medio y deja que cueza hasta que reduzca unas $\frac{3}{4}$ partes de su volumen, añade entonces la miel y mezcla bien.

Vuelve a dejar a fuego lento hasta obtener una textura de caramelo, pero no demasiado denso porque al enfriarse espesará más. Entonces incorpora una pizca de canela y deja enfriar.

En el caso de querer aromatizar con vainilla esta reducción de vino y miel, puedes elegir unas gotas de esencia de vainilla que puedes añadir al final, o añadir un poco de la pulpa de la vaina de vainilla cuando esté reduciendo del vino.

Reserva la reducción de vino y miel en una salsera o en un biberón a temperatura ambiente para disponer de ella en el momento de incorporarla en el plato.