

VAINA CHILENA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cub.) De vino tinto.

100 g. (1 cub.) De vermú blanco.

60 g. (1 cub.) De cacao en polvo.

1 yema de huevo.

1 bandeja de hielo

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 45 segundos, a velocidad 6, o hasta que quede el hielo bien triturado. Sirva en copa o vaso corto y decore con una hoja de menta.