Sopa de Arándanos



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Arándanos: 500 grs
Maicena: 2 cdas
Vainilla: 1 Vaina
Agua: 1/2 Litro
Azucar: 50 grs
Nata: c/n

Preparación de la Receta

- Poner una olla a *hervir* con el agua y el azúcar.
- Añadir los **arándanos**, la vainilla y la piel de un *limón*.
- *Hervir* 3 minutos y triturar.
- Mezclar *maicena* con un poco de agua y poner en la **sopa**.
- Montar la *nata*.
- Servir la *sopa* de *arándanos* y la *nata* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blabarsoppa-sopa-de-arandanos