

# Copa de frutillas al Oporto

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Helado de crema:** 500 g

**Azúcar:** 100 g

**Canela:** 1 Rama

**Menta fresca:** Cantidad deseada

**Vino Oporto:** 1 L

**Helado de crema:** 500 g

**Frutillas grandes:** 24 Unidades

**Granos de Pimienta rosa:** A gusto

**Vainilla:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Reducimos en una olla el **Oporto**, el azúcar, la canela, los granos de pimienta y la vaina de vainilla
- Cuando hayan mermado las 2/3 partes del líquido, lo retiramos del fuego y dejamos atemperar
- Por otro lado, limpiamos las frutillas y las bañamos con el *Oporto* reducido
- Dejamos enfriar

### Para terminar

- Batimos el helado para que quede bien cremoso
- En una copa, disponemos las frutillas con el *Oporto* y encima colocamos una bolita del helado.
- Decoramos con unas hojas de *menta* y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/copa-de-frutillas-al-oporto>