Copa de frutillas al Oporto



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Helado de crema: 500 g
Azucar: 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