Ensalada de frutos con miel de vino tinto y granita de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Uvas: 50 g
Mango: 1 Unidad
Kiwis: 2 Unidades
Naranja: 1 Unidad
Mandarina: 1 Unidad
Sandía: 100 g
Pomelo: 1 Unidad
Melon: 100 g
Lichees: 100 g

Almíbar de cítricos

Limon: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Naranja: 1 Unidad
Azucar: 10 grs.

Granite de limón con menta

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Hojas de menta: 5 Unidades

Miel de vino tinto

Vino Tinto: 30 cc
Miel: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Corte las frutas en pequeñas porciones y reserve en un bowl.

Almíbar de cítricos

- Ralle la cáscara de la *naranja* y del **limón**.
- En una olla coloque agua, azúcar y la ralladura de los cítricos.
- Deje espesar hasta lograr un *almíbar*.

Miel de vino tinto

- En una olla coloque la miel con el vino tinto.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Granite de limón con menta

- Deshoje la *menta* y corte en tiras finas.
- En un bowl coloque el agua, el azúcar , el *jugo* de *limón* y la *menta*.
- Mezcle y coloque en una fuente previamente congelada.
- Lleve al congelador y a los 45 minutos raspe con un tenedor, repita el raspado unas tres veces.

Presentación

- En un bowl pequeño sirva las frutas con la miel de vino tinto y el *almíbar* de cítricos.
- Acompañe con el granite de *limón* en una copa aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-frutos-con-miel-de-vino-tinto-y-granita-de-limon