

Granita de champagne y frutas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas rojas

Frambuesas: 50 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Manteca: 20 g

Vino Tinto: 100 cc

Zarzamoras: 25 Cantidad deseada

Fresas: 25 grs.

Canela en rama: 1/2 Unidad

Anís estrellado: 1/2 Unidad

Azúcar moscabado: 30 g

Granita

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Champagne: 300 cc

Agua: 200 cc

Preparación de la Receta

Granita

- En un bowl combine el champagne, el agua, el azúcar y la ralladura de *limón*.
- Lleve al freezer y bata cada 20 minutos hasta que se formen pequeños cristales de hielo.

Frutas rojas

- Abra la vainilla al medio y raspe las semillas.
- Pique groseramente el anís.
- Quiebre la rama de canela.

- En una sartén caliente con la *manteca* tueste la canela, el anís y la vainilla.
- Agregue el azúcar moscabado, el vino y deje reducir hasta caramelizar.
- Pase a través de un *tamiz* y mezcle con los frutas rojas.
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la granita dándole volumen y alrededor distribuya la fruta.
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/granita-de-champagne-y-frutas-rojas>