elGourmet

# Postre de frutas

Tiempo de preparación: 15 Min

## Ingredientes

**Azúcar moreno**: 50 g
**Canela**: 1 Rama
**Kiwis**: 2 Unidades
**Hojas de menta**: Cantidad necesaria
**Naranja**: 1 Unidad
**Manzana**: 1 Unidad
**Barquillos/galletitas**: 8 Unidades
**Pera**: 1 Unidad
**Frambuesas**: 8 Unidades
**Plátano**: 1 Unidad
**Vermouth rojo**: 400 Ml.
**Fresas**: 12 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Colocamos el azúcar, la rama de canela, cuatro hojas de *menta*, el vermouth y la piel de la *naranja* sin la parte blanca, en una *cacerola* al fuego
- Llevamos a ebullición hasta que el azúcar se haya disuelto y retiramos
- Reservamos hasta que enfríe

### Luego, cortamos las frutas

- *Manzana*, la pera, las fresas, los kiwis, el *plátano*, la *naranja* en pequeños trozos.
- Emplatamos todas las frutas junto con las frambuesas enteras en copas altas

### Para terminar

- Agregamos la mezcla de vermouth y decoramos con la galletita o barquillo y una hoja de *menta*.
- Servimos

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/postre-de-frutas**