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