

# Sopa de ananá con helado de frambuesa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema inglesa de menta

**Licor de menta:** 50 cc

**Menta:** A gusto

**Yemas:** 4 Unidades

**Leche:** 250 cc

**Azucar:** 100 grs.

**Crema de leche:** 250 cc

### Sopa

**Azucar:** 200 grs.

**Anana:** 1 Unidad

**Agua:** 200 cc

**Jugo de Naranja:** 1 Unidad

### Tuiles de brandy

**Azucar:** 100 grs.

**Miel:** 1 cda.

**Brandy:** 2 cdas.

**Harina:** 100 grs.

**Manteca:** 100 g

### Varios

**Helado de Frambuesa:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

**Crema inglesa de menta**

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, una rama de *menta*, la mitad del azúcar y lleve a hervor.
- Procese el *licor* con unas hojas de *menta* y reserve.
- Aparte bata las yemas con el azúcar restante.
- Vierta la leche con la *crema* de leche a través de un *tamiz*, la mitad del *licor* y revuelva rápidamente.
- Lleve sobre fuego bajo y revuelva hasta que espese ligeramente.
- Incorpore el *licor* restante y deje enfriar antes de servir.

## Sopa

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, el *jugo* de *naranja* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Pele el **ananá**, corte en cubos y procese con el *almíbar*.
- Deje enfriar antes de servir y pase a través de un *tamiz*.

## Tuiles de brandy

- Derrita la *manteca* con el brandy.
- En un bowl mezcle la *harina*, el azúcar, la *manteca* derretida con el brandy y la miel hasta obtener una pasta homogénea.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Sobre una lámina antiadherente unte cucharadas de masa hasta obtener discos finos.
- Cocine en el horno precalentado a 170° C hasta que se doren.

## Presentación

- En la base de un plato hondo sirva una porción de **sopa** de *ananá*, rocíe con la salsa inglesa, corone con el helado de frambuesa y decore con las tuiles.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-anana-con-helado-de-frambuesa>