

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>