# Sopa de Chocolate Blanco con Cerezas Caramelizadas

## Ingredientes

**Azucar**: c/n
**Chocolate blanco**: 200 Gramos
**Mantequilla**: c/n
**Romero**: 1 Rama
**Cereza**: c/n
**LECHE ENTERA**: 150 miliitros
**Miel**: 1 cda
**Nata**: 100 miliitros

## Preparación de la Receta

- En una cazuela al fuego, poner a aromatizar la leche, con la *nata*, miel y *romero*.
- Añadir el **chocolate** blanco y mezclar bien
- Caramelizar unas cerezas con *mantequilla* y azúcar.
- Servir con la **sopa** en vaso de cóctel.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chocolate-blanco-con-cerezas-caramelizadas**