

Sopa de coco con sorbet de piña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chips de piña

Anana: 1/2 Unidad

Polvo de avellanas

Avellanas tostadas: 100 grs.

Salsa de hierbabuena

Almíbar liviano: 200 cc Hierbabuena: 20 g

Sopa de coco

Ron: 1/4 Taza

Leche de coco: 1 Taza

Azucar: A gusto

Crema de leche: 1/2 Taza

Leche: 1/2 Taza

Sorbet de piña

Azucar: 200 grs. **Agua**: 200 cc **Anana**: 400 g

Preparación de la Receta

Sorbet de piña

- En una cacerola disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego.
- Cocine 5 minutos a partir del hervor.
- Retire del fuego y deje bajar la temperatura.
- Pele el ananá, licue con el almíbar hasta reducirlo a puré y pase por un tamiz.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve a freezer y mezcle de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Chips de piña

- Pele el ananá, retire el corazón y corte en ruedas muy finas.
- Distribuya las láminas de ananá sobre una plancha siliconada y lleve al horno precalentado a 100º C durante 2 horas aproximadamente.

Sopa de coco

- En una cacerola disponga la leche de coco, la crema de leche y la leche.
- Lleve al fuego hasta que tome temperatura.
- Agregue el azúcar y revuelva hasta que ésta se disuelva.
- Retire del fuego, pase a un bowl y deje bajar un poco la temperatura y agregue el ron.
- Lleve al frío hasta que baje la temperatura completamente.

Salsa de hierbabuena

• Procese la hierbabuena con el almíbar.

Polvo de avellanas

• Procese las avellanas tostadas hasta reducirlas a polvo.

Presentación

 En el fondo de un plato hondo sirva la sopa, en el centro acomode una quenelle de sorbet, rocíe con la salsa de menta, espolvoree con el polvo de avellanas y decore con un chip de piña.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-coco-con-sorbet-de-pina