

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

Azucar: A gusto

Leche: 1/2 Taza

Leche de coco: 1 Taza

Crema de 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 100° 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>