elGourmet

Sopa de duraznos con frutos rojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frambuesas: 30 grs.
Hierbas secas: 1 cdita.
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Arándanos: 20 grs.
Duraznos: 4 Unidades
Frutillas: 30 grs.
Zarzamoras: 20 Cantidad deseada

Almíbar de vino dulce

Vainilla: 1 Chauchas
Vino blanco dulce: 60 cc
Azucar: 20 grs.
Agua: Cantidad necesaria

Granite de mandarina y estragón

Jugo de mandarina: 250 cc
Agua: Cantidad necesaria
Estragón: 1 cda.
Azucar: 10 grs.

Reducción de vino tinto

Vino Tinto: 60 cc
Vinagre Balsámico: 10 cc
Azucar morena: 10 grs.

Preparación de la Receta

- Corte los duraznos al medio y retire los carozos.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva grille los duraznos de ambos lados.
- Espolvoree con hierbas secas y lleve al horno precalentado a 180° hasta que estén blandos.

- Limpie los frutos rojos y corte al medio o en cuartos
- Reserve.

Almíbar de vino dulce

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En una olla coloque el vino blanco junto con el azúcar y el agua.
- Agregue las semillas de la vainilla.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Reducción de vino tinto

- En una olla coloque el vino tinto, el *vinagre* balsámico y el azúcar.
- Deje reducir a fuego bajo.

Granite de mandarina al estragón

- Pique el *estragón*.
- En una fuente previamente congelada coloque el azúcar, el *jugo* de *mandarina*, el agua y el *estragón*
- Lleve al congelador a enfriar por 40 minutos, retire y ralle con un tenedor para lograr el granite.

Presentación

- En un plato hondo, coloque el *almíbar* de vino dulce, con los duraznos y los frutos rojos.
- Rocíe con la reducción de vino tinto y decore con la *chaucha* de vainilla, acompañe con el granite de *mandarina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-duraznos-con-frutos-rojos