Sopa de duraznos oporto y frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Duraznos pelados: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria
Mango: 1/2 Unidad
Crema de leche: 4 cdas.
Leche: 1/2 Taza
Frutillas: 6 Unidades
Oporto: 1/2 Taza
Azucar: 2 cdas.
Hielo: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén coloque el **oporto** y deje reducir.
- Pique las fritillas y el mango en pequeños cubos.

Armado

- Coloque en una licuadora el *durazno* junto con la leche, la *crema*, la vainilla, el azúcar y el hielo.
- Licue y agregue la clara de *huevo*, licue nuevamente hasta que quede espumosa

Presentación

- Coloque en un plato hondo las frutillas y el mango vierta la **sopa** de duraznos y agregue la reducción de *oporto*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-duraznos-oporto-y-frutillas-3