Sopa de duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Duraznos en almibar: 500 grs.
Isomalta: 300 g
Frutos rojos: 150 grs.
Helado de Vainilla: 250 g
Azucar: 150 grs.
Menta fresca: Cantidad necesaria
Vino Torrontés: 200 cc

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el azúcar junto con el *almíbar* de los duraznos y las hojas de *menta*, lleve a fuego hasta romper el hervor.
- Una vez que rompa hervor deje *hervir* durante 3 minutos y agregue el vino torrontes, cocine unos minutos mas y retire, deje reposar y una vez que este frió reserve en la heladera durante 4 horas, luego cuele.

Armado

- Coloque la isomalta en una olla y lleve a fuego hasta que se disuelva por completo y llegue a una temperatura de 160ºC, llegado a ese punto retire y vierta la isomalta sobre una placa siliconada
- Una vez solidificada, rómpala y colóquela dentro de una licuadora, licue hasta convertirla en polvo.
- Tamice el polvo obtenido de la isomalta sobre una *plancha* siliconada y lleve a horno a 160ºC durante 7 minutos aproximadamente.
- Corte los duraznos en *almíbar* en gajos.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los duraznos junto con los frutos rojos, bañe con la infusión y saborice con *menta*.
- Acompañe con una quenelle de helado y decore con la isomalta.

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