

Sopa de frutos del bosque

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Granite

Azúcar: 60 grs.

Ron: 22 cc

Jugo de Limón: 22 cc

Pulpa de mango: 120 g

Sopa

Frambuesas: 80 grs.

Pimienta en grano: 1 cdita.

Canela en rama: 1 Unidad

Blue berrys: 80 g

Fresas: 80 grs.

Oporto: 30 cc

Vino Tinto: 30 cc

Varios

Canela en rama: 2 Unidad

Preparación de la Receta

Granite

- En un bowl mezcle, la pulpa del mango, el *ron*, el azúcar, el *jugo de limón* y el anís.
- Coloque la mezcla en una fuente previamente congelada y lleve al congelador.
- Retire del congelador periódicamente, para remover la preparación, con la ayuda de un tenedor raspe hacia un lado y el otro para romper el hielo.

Sopa

- Troce la rama de canela
- En una sartén coloque a *dorar* los granos de pimienta, retire y muele en un mortero.
- En una olla coloque el vino con el *oportó* y la canela a reducir.
- Limpie las frutas rojas, corte las fresas o frutillas en cuartos.
- Coloque las frutas rojas en un bowl y agregue la reducción de vinos, mezcle y deje enfriar.
- Agregue la pimienta molida y mezcle.

Presentación

- En un plato hondo sirva la **sopa**, decore con canela en rama y acompañe con el granite servido en pequeñas copas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-frutos-del-bosque>