

Sopa de Frutos rojos y helado Mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Compota

Frambuesas: 150 grs.

Frutillas frescas: 150 grs.

Azucar: 1 cda.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Oporto: 1 Copa

Arándanos: 150 grs.

Galletas shortbread

Harina De Arroz: 75 grs.

Azucar: 70 grs.

Harina: 1 Taza

Manteca pomada: 3 cdas.

Azucar: Cantidad necesaria

Helado de mascarpone

Queso mascarpone: 600 grs.

Miel: 2 cdas.

Crema de leche: 400 cc

LECHE ENTERA: 400 cc

Azucar: 200 grs.

Cascara de limon: 1 Unidad

Sopa

Jugo de Limón: 2 cdas.

Oporto: 1/4 Taza

Agua: 1 Taza

Hielo: 3 Cubos

Frutillas: 1/2 k

Azucar: 2 cdas.

Hojas de menta: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Helado de mascarpone

- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche junto con la leche y la cáscara de *limón*
- Lleve a fuego medio añada la miel y retire en el primer hervor
- En un bowl coloque el queso mascarpone y mezcle bien junto con el azúcar
- Vierta luego los lácteos calientes sobre el queso y mezcle.
- Enfrié a baño maría invertido, cuele y coloque dentro de la heladora durante 40 minutos aproximadamente.

Compota

- Limpie las frutillas y córtelas por la mitad.
- En una sartén caliente coloque las frutillas, el azúcar, la ralladura de *limón*, las frambuesas y los *arándanos*
- Deje cocinar durante 15 minutos y por ultimo desglace con el *oport*
- Retire y coloque en un bowl
- Deje enfriar y luego lleve a la heladera.

Galletas shortbread

- Coloque en un bowl la *mantequilla* junto con los 70 gramos de azúcar y mezcle
- Añada luego las harinas y mezcle bien con la espátula y luego amase hasta unir los ingredientes.
- Déle a la masa una forma cuadrada y con la ayuda de un palote aplaste hasta llegar a un espesor de 1 ½ cm
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona o enmantecada, coloque la masa, pínchela con un tenedor y deje reposar durante 1 hora.
- Cocine luego en horno a 160°C durante 25 minutos aproximadamente
- Retire y espolvoree con azúcar.

Sopa

- Limpie las frutillas y córtelas por la mitad.
- Colóquelas en la licuadora junto con el *oport*, el jugo de *limón*, el azúcar, las hojas de *menta*, el hielo y el agua
- Licue.

Armado

- Corte las galletas shortbread en porciones rectangulares bien parejas.
- Coloque dentro de un vaso una parte de la compota y encima una cucharada de helado.
- Coloque en otro vaso la **sopa**.

Presentación

- Sirva bien frío y acompañe con las galletas shortbread.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-frutos-rojos-y-helado-mascarpone>