Sopa Fría de Manzana

Ingredientes

Montaje

Menta: 1 Rama
Sal: 1 Pizca
Albahaca: 1 Rama
Aceite De Oliva: c/n

Sopa

Agua: c/n
Albahaca fresca: 1 Rama
Manzana: 4 Unidades
Pepino: 1/2 unidad
Vino espumoso: 1 Taza
Aguacate: 1 unidad
Crema para batir: 1 Taza
Menta fresca: 1 Rama
Pimiento morrón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Disponer de las manzanas, pepinos, aguacates, y pimientos *morrón* previamente lavados, pelados, descorazonados y sin semillas según sea el caso.
- Cortalos por la mitad.

Dividir los ingredientes en dos tandas

Para la primera

licuar todos los ingredientes a&ntilde

- Adiendo la *crema* para batir y un poco de agua ; Una vez licuado, agregar el vino espumoso poco a poco y regresar a licuar para integrar todos los ingredientes
- Servir y reservar.

Para la segunda tanda

licuar todos los ingredientes de la misma manera, a&ntilde

- Adiendo en esta ocasión las hojas de *albahaca* y *menta* fresca con un poco de aceite de olivo.
- *Sazonar* con sal al gusto y mezclar los dos tantos licuados.

Montaje

- Agregar poco de *vinagre* de *arroz*, aceite de olivo, sal, hoja de *menta* y *albahaca*

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