

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.
- Cortarlos por la mitad.

Dividir los ingredientes en dos tandas

Para la primera

licuar todos los ingredientes a

- Añadiendo 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

- Añadiendo 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>