

Sopa de maracuya y sidra con sorbete de coco y mango tostado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar rubia: 2 cdas.

Sidra: 1 Taza

Mango: 1 Unidad

Pulpa de Maracuyá: 1 Taza

Agua mineral helada: 1 Taza

Hierbabuena: A gusto

Agua: 1 Taza

Azúcar: 1 Taza

Hielo: Cantidad necesaria

Sorbete de coco

Leche de coco: 1 Taza

Pulpa de coco: 250 cc

Leche: 1 Taza

Azúcar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el azúcar junto con la sidra, el agua y la hierba buena. Lleve a fuego hasta formar un *almíbar*. retire, agregue la pulpa de **maracuya** y lleve nuevamente al fuego hasta el primer hervor, luego retire, deje enfriar en la heladera y cuele.
- Retire de la heladera y coloque en una licuadora. Añada hielo y agua helada, licue bien.
- Pele el mango y corte en finas rodajas.
- Coloque el azúcar rubia en una olla y lleve a fuego hasta disolverla. Añada luego las rodajas de mango y cocine hasta dorarlas levemente.

Sorbete de coco

- Coloque en una olla la pulpa de de coco junto con la leche y el azúcar, cocine hasta el primer hervor.

- Retire, cuele y deje enfriar.
- Mezcle luego con la leche de coco y vierta en la maquina de hacer helados.

Armado

- Sirva la **sopa** en un recipiente hondo, acompañe con una cucharada de sorbete de coco y las lonjas de mango.

Presentación

- Decore con hojas de hierba buena.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-maracuya-y-sidra-con-sorbete-de-coco-y-mango-tostado>