

Sopa de vino con helado de yogurt y leche de almendras con espuma de hierbabuena

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espuma de hierbabuena

Gelatina: 1 cdita. de te

Claras: 2 Unidades

Hierbabuena: 30 g

Agua Caliente: 1/3 L

Azucar impalpable: 2 cdas.

Helado de yogurt

Fructosa: 1 cda

Mermelada de duraznos: 1/4 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Yogurt Natural: 1/2 Tazas

Leche de almendras con manzana

Leche: 1/2 L

Agua de Rosas: 2 cdita.

Manzanas verdes: 2 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Almendras Tostadas: 150 g

Sopa de vino

Limon: 1 Unidad

Canela en rama: 1 Unidad

Higos: 3 k

Fructosa: 3 cdas.

Durazno: 1 Unidad

Vino Tinto: 1/2 Taza

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Helado de yogurt

- Coloque en un recipiente la *crema* de leche junto con en yogurt y la fructosa, bata y luego agregue la mermelada de duraznos, termine de integrar.
- Vierta la preparación dentro de la sorbetera previamente fría y trabaje hasta que la preparación este firme. Una vez firme retire y coloque en un recipiente. Reserve cubierto con papel film en el freezer.

Sopa de vino

- Pele a vivo el *limón* y la *naranja*, retire de los gajos solo la carne de ambos.
- Corte el *durazno* con piel en *brunoise*.
- Pique los higos.
- Coloque en una olla el vino junto con la fructosa, la rama de canela, los gajos de *limón*, de *naranja* el *durazno* y los higos, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor retire la fruta de la olla y deje enfriar el vino.

Leche de almendras con manzana

- Pele las manzanas y corte groseramente.
- Coloque las manzanas en una licuadora junto con la leche, licue y agregue el azúcar junto con las almendras y el agua de rosas, licue nuevamente y cuele. Cubra con papel film y reserve en el freezer.

Espuma de hierbabuena

- Blanquee las hojas de **hierbabuena** en el agua caliente durante 3 segundos, retire y pase por agua helada reservando el agua donde las blanqueo.
- Hidrate la hoja de *gelatina* en el agua caliente reservada junto con el azúcar impalpable, mezcle.
- Bata las claras a $\frac{1}{2}$ punto.
- Coloque en la licuadora las hojas de *hierbabuena* junto con la *gelatina* hidratada y el agua, licue bien, luego tamice.
- Agregue las claras batidas a la preparación de *hierbabuena* y mezcle, coloque dentro de un sifón y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Sirva en una copa la leche de almendras con *manzana* y en un recipiente individual la **sopa** de vino.

Presentación

- Coloque dentro de la *sopa* de vino las frutas y decore con el helado de yogurt.
- Decore la copa de leche de almendras con la espuma de *hierbabuena*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-vino-con-helado-de-yogurt-y-leche-de-almendras-con-espuma-de-hierbabuena>