Sopa de vino rojo, especias y frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas

Albahaca: 2 Hojas
Pimienta negra recién molida: Una pizca
Aceto balsámico: 1 cda.
Frutillas: 250 grs.
Mango: 1 Unidad
Ciruelas: 2 Unidades
Anana: 1/2 Unidad

Sopa de vino

Anís estrellado: 3 Pétalos
Canela en rama: 1/4 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Vino Malbec: 2 Tazas

Sorbete de frambuesas

Frambuesas: 1 k
Almíbar liviano: 400 cc

Preparación de la Receta

Sorbete de frambuesas

- Procese las frambuesas hasta reducirlas a puré y luego pase por un *tamiz*.
- Mezcle la pulpa de frambuesas con el *almíbar*, lleve a la máquina heladora y hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer y revuelva de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Sopa de vino

- En una *cacerola* disponga el vino, el azúcar, la canela, el anís y el clavo.
- Lleve sobre el fuego y deje cocinar hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- Deje enfriar antes de servir.

Frutas

- Corte las ciruelas en láminas finas y disponga sobre una lámina siliconada.
- Lleve al horno precalentado a 100º C durante 1 hora aproximadamente o hasta que se sequen.
- Retire las hojas de las frutillas, corte en cubos pequeños y combine con juliana de *albahaca*, pimienta negra recién molida y aceto balsámico.
- Pele el *ananá*, el mango y corte en cubos pequeños.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro de 10 cm de diámetro y dentro sirva una porción de sorbete, luego una capa de mango, otra de *ananá* y finalmente las frutillas.
- Vierta la **sopa** de vino por los bordes del plato, retire el aro y corone con las ciruelas.
- Decore con nidos de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-vino-rojo-especias-y-frutas