



<https://www.mepillasquisando.com>



1185 – SOPA DE FRUTAS DEL BOSQUE



INGREDIENTES:

2 Melocotones maduros.
200 gr. de frambuesas.
100 gr. de Azúcar.
El Zumo de ½ Limón.
1 Ramita de Menta.
150 gr de fresas.
75 gr. de Arándanos.
75 gr de Moras.
75 gr. de Grosellas rojas.
75 gr. de grosellas negras.

ELABORACIÓN:

Ponemos bajo el chorro de agua todas las frutas, escurrimos y secamos con papel de cocina. Pelamos los melocotones, cortamos en trocitos y pasamos por la batidora junto a los 150 gramos de frambuesas, el azúcar y el zumo de limón. Colamos el zumo resultante con un colador muy tupido para obtener la salsa de frutas. Picamos muy fino las hojas de menta y mezclamos con la salsa de frutas. Cortamos por la mitad las fresas o en cuartos si son grandes, ponemos en una ensaladera junto a las frambuesas, los arándanos, las moras y los dos tipos de grosellas. Vertemos la salsa sobre las frutas y mezclamos todo delicadamente. Servimos la sopa de frutas del bosque bien fresca después de haberla dejado en el frigorífico durante unas 2 horas. Acompañamos la salsa con una bola de helado de fruta.

FACEBOOK: Cocina Española Casera