

Será por recetas



Sopa de cereza

Sopas y Cremas, Especial Verano

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 31/05/2012

Ingredientes

- 600 g de cerezas dulces
- 300 g de azúcar
- 1 l de vino blanco
- Zumo de 2 limones
- 600 ml de nata
- 3 cucharadas soperas de licor de cereza
- 1 o 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada de canela molida

Elaboración

Primero lavar bien las cerezas, dejar secar un poco, cortarlas en 2 y quitarles el hueso. Echar en una cacerola, agregar el azúcar, el vino blanco y llevar a ebullición.

A continuación cocer entre 6 o 7 minutos a fuego medio y retirar del fuego.

Hacerlas puré con la batidora y dejar que se enfríen un poco. Agregar el zumo de limón, la nata y el licor de cereza y sazonar con azúcar y un poco de canela molida.

Se puede servir fría o caliente.



Autor receta de Sopa de cereza

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012