

Sopa fría manzanas(bombone foie)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

4 Manzanas - Grani

2 Manzanas - goleen

1 Limones

750 gr Agua

30 gr Licor manzana - verde

1 vaina/s Vainilla

5 gr Acido cítrico

100 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Cocer las manzanas a trozos con piel y sin corazón, con la vainilla y el limón, una vez tiernas, retirar la vainilla y triturar en la th, con el licor, el azúcar y el ácido cítrico, rectificar de azúcar, y Añadir el agua de cocción necesaria, para conseguir la textura deseada. Enfriar.