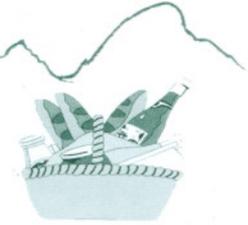


Sopa de Cieza (fria)



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 40 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 tazas de puré de melocotón.
- 1 Clavo.
- 1 ramita de canela.
- 1 hoja de laurel.
- 1 litro de vino blanco (afrutado).
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón.

ELABORACIÓN:

En una ensaladera se pone el puré de melocotón con el zumo de limón y el azúcar. Se deja macerar 20 minutos. Mientras, se pone en un cazo el vino con la canela, el clavo y la hoja de laurel, y a fuego suave se hace hervir durante 20 minutos. Colar y dejar enfriar. Una vez frío, añadir el puré en maceración, remover bien y meter en el frigorífico hasta que esté muy frío. Servir en una soperas o en tazas de consomé.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Los melocotones han de ser de Cieza.