

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Sopa de fresas con merengue

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para el merengue:

- 4 claras de huevo
- 1 cdt. de sal
- 200 gr. de azúcar glasé

Preparación

del merengue:

1. Coloca el azúcar en el procesador de alimentos y programa 3 minutos a máxima potencia de velocidad.
2. En la olla de inducción coloca la varilla y bate las claras con la sal, programa máxima velocidad, 6 minutos. Déjala reposar y añade el azúcar, vuelve a batir a máxima velocidad durante 1 minuto, puedes añadirle unas gotas de esencia de vainilla. Tiene que quedar brillante y espumosa.



Sopa de fresas con merengue

PASO 2

Ingredientes para la sopa:

- 300 gr. de fresas
- 100 ml. de agua
- El zumo de un limón

Preparación de la sopa:

1. Calienta en la olla de inducción agua a 80° durante 10 minutos y coloca el gancho de remover a una velocidad de movimiento 1, diluye el azúcar hasta que se haga un jarabe.