

Sopa freda de maduixes

Catalunya

Josefina Amezcua i Marcos

Ingredients

450 g de maduixes

2 tasses d'aigua

1 tassa de vi blanc

¼ de tassa de sucre

½ culleradeta de ratlladura de taronja

1 cullerada de farina de blat de moro (*Maizena*)

Preparació

En una olla poseu-hi tots els ingredients, excepte la farina de blat de moro. Tapeu i coeu-ho uns deu minuts a foc lent.

Agafeu una mica de xarop de la cocció i dissoleu-hi la farina de blat de moro. Incorporeu-ho a l'olla i deixeu-ho coure uns deu minuts més.

Coleu les maduixes i col·loqueu-les en el got de la liquadora. Aneu afegint-hi el xarop de maduixes, no tot, fins a obtenir la consistència desitjada.



Decoreu-ho amb fulles de menta. La podeu servir freda o calenta.