



## SOPA DE PERA Y VAINILLA



### ELABORACIÓN

Pelamos y troceamos las peras en pedazos pequeños. Las ponemos en un cazo junto con el azúcar, el zumo del limón y la vainilla.

Dejamos cocer durante unos 10 minutos, hasta que las peras estén blandas.

Una vez cocidas, las trituramos y colamos para obtener la sopa.

Serviremos este postre en una copa de cocktail.

#### Información nutricional por persona

174,00 kcal Energía

0,94 g Proteínas

38,30 g Hids. de carbono

5,03 g Fibra dietética

0,24 g Grasa total

0,00 mg Colesterol

4,41 mg Sodio

### INGREDIENTES

Pera 6 unidades

Vainilla 1/2 rama

Agua 1/2 vaso

Azúcar 70 g

Zumo de limón 1 unidad

### ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	