



## Sopa de maduixes amb llima i plàtan

Recepta de: Fundació Alicia

### INGREDIENTS (per a 4 persones)

- . 500 g de maduixes
- . 2 plàtans
- . 1 llimona
- . Gerds
- . Nata líquida
- . Sucre
- . Menta

### ELABORACIÓ

1. Netejar les maduixes i tallar-les a trossos.
2. Ratllar la pell de la llimona, tallar per la meitat, fer-ne suc i reservar.
3. Posar en un recipient les maduixes, el sucre i el suc de la llimona.
4. Triturar fins a formar una sopa fina. Colar.
5. Batre la nata ben freda i reservar.
6. Pelar i tallar a trossos els plàtans.
7. Disposar uns gerds a la base del plat i servir la sopa amb la nata i els trossos de plàtan pel damunt.
8. Decorar amb la pell de la llima i uns fulles de menta.

### OBSERVACIONS