



## Receta de **El sabor en la ruta de Colón** de Montse Clavé

Página 45

### Sopa fría de papaya al estilo de María Ramírez

#### INGREDIENTES

2 tazas	De papaya al punto cortada en cubitos (reservar cuatro rajitas finas de papaya para decorar)
2 tazas	de piña madura cortada en cubitos
2 tazas	de zumo de naranja
1 taza	de vino blanco seco
1/2	Tacita de azúcar
1/2	Tacita de zumo de limón
2	clavos de olor
1 trozo	De canela en rama
1/2	Hoja de laurel
	1 Lima

Pasar por la batidora la papaya y la piña junto con el zumo de naranja.

Colar y pasar a una cazuela esmaltada.

Agregar el vino, el azúcar y el zumo de limón.


Envolver en un trocito de tela la canela, los clavos y el laurel, y atarlo.

Incorporarlo a la mezcla anterior y dejar hervir unos diez minutos moviendo todo el tiempo con una cuchara de madera.

Retirar la bolsita de trapo, colar nuevamente con el fin de obtener un puré muy ligero, y dejar enfriar.

Tapar y dejar en la nevera hasta el momento de servirlo.

Al hacerla, en cada plato poner un trocito de



papaya de los que se han reservado y una rodaja finísima de lima.

**Receta de** **El sabor en la ruta de**  
**Colón** **de Montse Clavé**

Página 45