



Sémola con leche y salsa de berries



"Desde mi infancia con un postre tan simple y tan bueno, ahora con un toque alegre"

Rinde 6 porciones

Ingredientes

1 litro de leche
1 naranja o 1 limón
250 gr. sémola
200 gr. azúcar
450 gr. mix berries Hortifrut

Preparación:

Paso 1.- Corte una lamina muy delgada de cáscara de naranja o limón.
Paso 2.- Ponga a hervir la leche con la cascara del limón o naranja y 150 gr azúcar.
Paso 3.- cuando hierva la leche, agregue en forma de lluvia la sémola y revuelva.



inspiración de la naturaleza

Paso 4.- Cocine sin dejar de revolver durante 5 minutos.

Paso 5.- Ponga en un molde a enfriar.

Paso 6.- Ponga a cocer 200 gr. de mix berries Hortifrut con 50 gr. de azúcar, cuando estén las frutas desarmadas, retire del fuego, agregue los otros 250 gr. de mix berries Hortifrut, revuelva y deje enfriar.

Consejo:

Si usa limón, agregue canela en la leche, y si usa naranja, agregue unas gotas de Cointreau en la semola mientras se cocina.