



Salsa de fruta de la pasión

Ingredientes:

1 frutas de la pasión
1 vaina de vainilla

Elaboración:

Partimos la fruta de la pasión o maracuyá por la mitad y la vaciamos.

Ponemos la pulpa en un cazo y mezclamos con el zumo de fruta de la pasión o maracuyá y dejamos reducir.

Abrimos la vaina de vainilla, retiramos las y las añadimos al cazo mientras removemos.