

## Coulis de frutas

---

El “coulis” es una de las salsas que tiene por base fruta y azúcar. Su nombre viene del francés “couler”, que significa colar, ya que es una salsa fina pasada por colador. Conociendo la técnica del “coulis de frambuesa” que te explicaremos en esta lección, ya tienes el potencial para hacer cualquier tipo de coulis y decorar o rellenar cualquier plato que desees: tanto dulce como salado.

## Preparación

---

Colocamos en un cazo la misma proporción de fruta que de azúcar, añadimos unas gotitas de limón para evitar que se empanice. Llevamos a ebullición removiendo hasta que se deshaga la fruta. Posteriormente trituramos y colamos con colador o pasamos por chino.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

Frambuesas congeladas

Azúcar

Zumo de limón

## Utensilios

---

Olla

Cazo

Lengua

Bol

Colador

Batidora eléctrica

Vaso

## Instructor destacado

---



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**