

Sopa de rosas

En Altojardín hay campos enteros de rosas doradas que se extienden hasta donde alcanza la vista. Las frutas están tan maduras que te estallan en la boca. Hay melones, melocotones y ciruelas de fuego más dulces que nada que hayas probado.

Juego de Tronos



Esta es una **sopa dulce y refrescante** habla de una **excursión de verano**.

El color de la sopa es de un vivo color anaranjado oscuro, que puede ser aligerado con un poco de yogur. Los ingredientes adicionales, la vainilla y las especias, añaden a lo que ya es de por sí un sabor sutil y complejo.

Me imagino a los Tyrell disfrutando de esta sopa en Desembarco del Rey, y deleitándose de poder incorporar escaramujos y agua de rosas en sus fiestas.

Ingredientes

- ★ 1 taza de escaramujos secos triturados
- ★ 4 tazas de agua
- ★ 1/4 taza de miel, o más al gusto
- ★ 1/4 de una vaina de vainilla, dividida y raspada, o una pizca de extracto de vainilla
- ★ Una pizca de canela
- ★ 1 cucharada arrurruz, mezclado con 1/4 taza de agua fría, para espesar
- ★ Yogur (opcional)
- ★ Ingredientes adicionales, según se desee (nueces, granola, etc.)

Combinad los escaramujos triturados y el agua en una cacerola mediana. Cocinad a fuego lento durante unos 45 minutos, o hasta que los escaramujos estén muy tiernos. Colad el líquido a través de un tamiz, y luego con una cuchara, presionad la mayor parte de la pulpa a través del tamiz tanto como se pueda.

Verted este líquido en la cacerola limpia, y calentad a fuego medio. Agregad los ingredientes restantes excepto el yogur y cocinad durante 5 minutos más. Verted en cuencos y cubrid con yogur. ¡Disfrutad!