Copa de Frutos Rojos y Crema de Queso Mascarpone

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Azucar: 10 grs
Aceto balsámico: 20 cc
Naranja para su jugo: 1 unidad
Agua: 1/2 Vaso
Azúcar moreno: 30 grs
Frutos rojos: 700 grs
Pimienta Negra: c/n

Crema Mascarpone

Nata: 250 cc
Azucar: 125 grs
Perifolio: c/n
Yema: 40 grs
Menta: c/n
Queso mascarpone: 200 grs

Preparación de la Receta

- Poner el agua junto con los 10 gramos de azúcar a cocer.
- Una vez que alcance el punto de ebullición, retirar del fuego y añadimos 200 gramos de frutos rojos.
- Dejar infusionar unas 2 horas
- Pasado este tiempo, colar.
- Reservar la infusión en la nevera (los frutos secos se pueden aprovechar para otra preparación).
- *Marinar* por 5 minutos los frutos rojos restantes en un recipiente, con el aceto balsámico, el *jugo* de *naranja*, el azúcar moreno y la pimienta negra.

Crema de queso

- Montar todos los ingredientes con una varilla, tiene que quedar una preparación muy homogénea y aérea.

Presentación

- En una copa o plato hondo poner de base la infusión de frutos rojos.
- Sobre los frutos marinados, y a un lado la **crema** de queso mascarpone.
- Terminar con el perifollo y las hojitas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-de-frutos-rojos-y-crema-de-queso-mascarpone