

# Fragole all'aceto balsamico (Frutillas con aceto balsámico)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Helado de Vainilla:** Cantidad deseada

**Aceto balsámico:** 1 Pocillo

**Menta fresca:**

**Frutillas:** 1 k

**Azúcar:** 3 a 4 cdas.

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Lave las frutillas enteras, elimine las hojas y corte en trozos.
- En un bowl disponga las frutillas, agregue el azúcar, unas gotitas de aceto balsámico y deje macerar durante 10 minutos.

## Presentación

- Sirva las frutillas en el centro de un plato hondo, corone con una quenelle de helado, espolvoree con azúcar impalpable y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fragole-allaceto-balsamico-frutillas-con-aceto-balsamico>