

# Fresas al tinto malbec con helado de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Fresas:** 200 grs.

**Manteca fría:** 1 cdas.

**Azúcar:** 3 cdas.

**Canela:** 1 Ramas

**Albahaca:** 6 Hojas

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Vino Malbec:** 1 Tazas

## Preparación de la Receta

- Lave los granos de pimienta, tueste, triture y cuele.
- Lave las fresas y retire las hojas.
- Lave las hojas de *albahaca* y pique en fina juliana.

## Armado

- Coloque en una olla el azúcar y deje que se disuelva un instante.
- Agregue la canela y el malbec.
- Incorpore las fresas y los granos de pimienta.
- Cocine hasta que tome consistencia de caramelo
- Retire del fuego, agregue la *manteca* y mezcle.

## Presentación

- Sirva en una fuente individual las fresas con la salsa, agregue por encima la *albahaca* y acompañe con helado de canela.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fresas-al-tinto-malbec-con-helado-de-canela>