Fresas al tinto malbec con helado de canela



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fresas: 200 grs.
Manteca fría: 1 cdas.
Azucar: 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