

Frutillas Asadas con Granatxa

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Frutillas limpias y sin cabito: 300 Gramos

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Maní frito picado: 2 cdas

Queso mató o fresco: 100 Gramos

Azúcar moreno: 1 cda

Garnatxa o vino tinto: 1/3 Taza

Limón para su ralladura: 1 unidad

Pimienta Negra: c/n

Sal en escamas: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar una sartén a fuego medio y echar un chorrito de aceite de oliva.
- Cortar las frutillas en cuartos o medios y *saltear* en la sartén junto con el azúcar moreno y el *jugo* de *limón* durante aproximadamente 3 minutos.
- Agregar el vino a las frutillas y dejar que evapore a fuego fuerte el alcohol
- Siempre removiendo con la ayuda de una cuchara de madera
- Cocinar hasta que la burbuja del líquido de cocción explote lento y empiece a espesar el mismo.
- En un bol pequeño *condimentar* el queso con sal, pimienta negra y ralladura de *limón*.
- Emplatar las frutillas con su líquido de cocción, el queso por encima y terminar con el *maní* frito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frutillas-asadas-con-granatxa>