elGourmet

Frutillas con Mascarpone

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceto balsámico: 1 cda
Azucar rubia: 100 Gramos
Naranja para su jugo: 1/2 unidad
Pimienta Negra: c/n A gusto
Hojas de menta: c/n A gusto
Frutillas: 700 Gramos
Ralladura de naranja: 1 unidad

Mascarpone

Crema de leche: 500 c.c.
Limón para su jugo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar las frutillas a la mitad.
- Llevar a un bowl.
- Macerar media hora fuera de la heladera con azúcar, *jugo* de *naranja*, aceto y pimienta negra
- Reservar.
- Llevar a bowl la *crema* y mezclar con *jugo* de medio *limón*.
- Llevar a un paño o bolsa de tela dentro de una jarra y dejar drenar toda una noche hasta que pierda todo el suero.
- Batir a medio punto y servir junto a las frutillas.
- Decorar con *menta* y lluvia de azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutillas-con-mascarpone