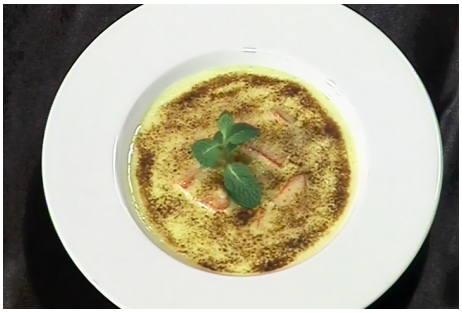
Frutillas con sabayón de brandy



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 3 cdas.
Brandy: 2 cdas.
Yemas de huevo: 3 Unidades
Frutillas: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Retire el cabo de las frutillas y filetee.
- En un bowl a baño maría coloque las yemas, el *huevo*, el brandy, el azúcar y bata bien hasta que se cocinen las yemas y se forme un sabayón de consistencia cremosa.
- Coloque las frutillas en la base del plato y rellene con el sabayón.

Presentación

- Queme la base con un soplete y decore con hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutillas-con-sabayon-de-brandy