Frutillas maceradas en almíbar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 350 grs.
Agua: 600 cc
Frutillas: 1¼ k
Jengibre: 20 g

Preparación de la Receta

- Forme un **almíbar** medio fuerte con el agua y el azúcar.
- Limpie las frutillas y elimine el cabo.
- Pele el *jengibre* y corte en finas láminas.
- En un bowl cubra las frutillas con el *almíbar* y deje macerar 12 horas.
- Pase por un colador chino y lleve el *almíbar* a ebullición.
- Disponga las frutillas y las láminas de *jengibre* en un frasco hermético previamente esterilizado y cubra con el *almíbar*.
- Mueva el frasco para eliminar burbujas de aire.
- Elimine la arandela de goma del frasco y disponga en una platina con agua y papel de cocina en el fondo.
- Lleve a horno precalentedo a 150ºC y deje allí por espacio de 50 a 60 minutos.
- Vuelva a colocar el aro de goma y cierre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutillas-maceradas-en-almibar