

Membrillos en almíbar con mascarpone, fresas y menta



Ingredientes

Crema

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar: 2 cdas.

Almíbar: 2 cdas.

Miel: 2 cdas.

Mascarpone: 300 g

Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Decoración

Flores comestibles: A gusto

Azúcar impalpable: A gusto

Hojas de menta: A gusto

Miel: A gusto

Fresas

Jugo de Naranja: 1/2 L

Fresas: 250 g

Jugo de ½ limón:

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Membrillos

Manteca: Cantidad necesaria

Membrillos en almíbar: 400 g

Preparación de la Receta

- En una *plancha* con *manteca* dorar los membrillos en **almíbar** de ambos lados.

Para la crema

mezclar en un tazó

- N el queso mascarpone, la ralladura de lima y la de *naranja*, el azúcar impalpable, la miel y el *almíbar* de los membrillos
- Reservar.

Para las fresas

- Retirarle los tallos a las mismas y filetearlas
 - Colocarlas en una placa, espolvorear azúcar impalpable y regar con el *jugo* de *naranja* y el *jugo* de lima.
 - En la base de un plato colocar el queso mascarpone, incorporar las fresas marinadas y decorar con hojas de **menta**
 - Por último, añadir los membrillos grillados
 - Espolvorear azúcar impalpable y adornar con miel y flores comestibles.
-
- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho
 - Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes y totalmente pegados a las fresas
 - El mascarpone es un producto muy delicado
 - Procura que este queso esté fresco porque se pone rancio rápidamente

Para la ralladura de lima y la de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de las cáscaras, de *color* más brillante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/membrillos-en-almibar-con-mascarpone-fresas-y-menta>