Membrillos en almíbar con mascarpone, fresas y menta

Ingredientes

Crema

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Almibar: 2 cdas.
Miel: 2 cdas.
Mascarpone: 300 g
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Decoración

Flores comestibles: A gusto
Azucar 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:
Azucar 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 taz&oacute

- 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