

Postre de ricotta y frutillas

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Frutillas: 250 g

Ricotta: 250 g

Azúcar glasé: 4 cdas. soperas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una batidora, introducimos las frutillas junto a la ricotta, el azúcar y la ralladura de *limón*
- Luego, agregamos también una pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva
- Trituramos hasta conseguir una textura cremosa
- Una vez que la mezcla esté lista, la disponemos en moldes y dejamos enfriar toda la noche.
- Después, enfriamos en el freezer durante 3 horas.

Para terminar

- Decoramos con *menta* fresca
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-ricotta-y-frutillas>