Puré de frutillas con helado y pimienta negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutillas: 6 Unidades
Helado de crema: Cantidad deseada
Azucar: 1 cda.
Pimienta Negra en grano: 2 cdas.
Tequila: 50 cc

Preparación de la Receta

- Picar las frutillas y aplastarlas con un tenedor de modo que quede un puré grueso.
- Colocarlas en un bowl, agregar las tres cucharadas de tequila y la cucharada de azúcar.
- Dejar maceran las frutillas
- Aplastar los granos de pimienta con un palote o botella lisa a fin de que éstas se partan y queden gruesas (pimienta mignonette).
- Incorporar esta pimienta partida a la preparación
- Agregar la cucharada de helado, mezclar bien y homogeneizar
- Servir en una copa y agregar por encima unos granitos de pimienta partida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pure-de-frutillas-con-helado-y-pimienta-negra