

Shortake de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de Albahaca

Almibar: 1/2 Taza

Espinaca: 15 g

Albahaca: 30 g

Crema

Vainilla: 1/2 Chauchas

Jugo de Limón: 2 cdas.

Yogurt Natural: 1/4 Tazas

Azucar: 3/4 Taza

Crema de leche: 1 1/4 Taza

Fresas

Fresas: 400 grs.

Albahaca: 24 Hojas

Ralladura de limón: 1 cda.

Almíbar liviano: 100 cc

Vinagre Balsámico: 25 cc

Masa

Harina: 2 Tazas

Sal: 1 cdita.

Azucar: 6 cdas.

Almendras tostadas con piel: 1 Taza

Manteca: 1 Taza

Almendras: 2 cda.

Reducción de vinagre balsámico

Vinagre Balsámico: 100 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la taza de almendras hasta lograr un polvo fino.
- Filetee las almendras restantes.
- En una sartén derrita la *manteca*.
- Bata la *manteca* con el azúcar a blanco.
- Agregue el polvo de almendras, la *harina* y la sal
- Mezcle bien.
- Extienda la masa entre dos láminas de papel film a unos 4 mm
- De espesor aproximadamente.
- Lleve a la heladera por 30 minutos.
- Corte la masa en rectángulos de 5 x 3, 5 cm.
- En una placa para horno coloque los rectángulos y presione 2 o 3 almendras fileteadas en cada rectángulo.
- Lleve al horno a 180° de 13 a 20 minutos.

Fresas

- Corte las fresas o frutillas en mitades.
- En una sartén saltee las fresas o frutillas con el *almíbar* ligero, la ralladura de *limón* y el *vinagre* balsámico.
- Agregue al final las hojas de *albahaca* y reserve.

Crema

- Corte a lo largo la *chaucha* de vainilla y retire las semillas.
- En un bowl con hielo coloque dentro otro bowl con la *crema* de leche bata con una batidora manual, añada el azúcar y bata hasta lograr una *crema* chantilly.
- Agregue el *yogur*, el *jugo* de *limón* y la vainilla
- Reserve en la heladera.

Reducción de vinagre balsámico

- En una *cacerola* coloque el *vinagre* balsámico a reducir, hasta que una cuchara de metal nape.

Almíbar de albahaca

- En una olla con agua hirviendo blanquee las hojas de *espinaca*, retire y pase por agua helada.
- En una licuadora coloque la *espinaca* blanqueada, la *albahaca* y el *almíbar* ligero, licúe hasta lograr una mezcla fina.

- Pase por un *tamiz* y reserve en la heladera.

Presentación

- En el centro del plato coloque las fresas o frutillas, encima coloque la *crema* y una galleta de almendras.
- Decore con el *almíbar* de *albahaca* y rocíe con la reducción de *vinagre* balsámico.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shortake-de-almendras>