Todo frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar ligero

Azucar: 200 grs.

Agua: 200 cc

Confitura de fresas

Fresas: 500 grs.
Azucar: 50 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Espuma de fresas

Crema de leche: 250 cc
Confitura de fresas (solo el líquido): 50 cc

Azucar impalpable: 25 grs.

Fresas con albahaca

Fresas: 300 grs.
Azucar rubia: 50 Cantidad necesaria

Albahaca: 1 cda.
Aceto balsámico: 1 cda.

Gelatina de fresas

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Confitura de fresas (solo el líquido): 200 cc

Sorbete de fresas

Almibar: 50 cc
Glucosa: 5 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad
Jugo de fresas: 250 g

Preparación de la Receta

Confitura de fresas

- Retire el tallo de las fresas o frutillas y corte al medio.
- En una *cacerola* coloque las fresas, agregue el azúcar y el agua
- Tape la olla y cocine a fuego muy lento por unos 15 a 20 minutos, hasta lograr un *almíbar*
- Cuele y reserve.

Gelatina de fresas

- Hidrate las hojas de *gelatina* sin sabor en agua fría.
- En una sartén coloque el líquido de la confitura de *fresa* o *frutilla* y añada la *gelatina*, mezcle, deje enfriar y coloque el líquido dentro de copas.
- Lleve a la heladera hasta enfriar.

Almíbar ligero

- En una *cacerola* coloque el azúcar junto con el agua a disolver, deje cocinar hasta lograr la consistencia deseada.

Sorbete de fresas

- Retire el cabo de las fresas o frutillas.
- En una licuadora coloque las fresas o frutillas, el *jugo* de *limón*, el *almíbar* ligero y la glucosa, licúe hasta lograr el *jugo* de *fresa*.
- Coloque el *jugo* de *fresa* en una máquina para hacer helados, deje trabajar hasta lograr una consistencia de sorbete.

Espuma de fresas

- En un bowl coloque la *crema* chantilly, dentro de otro bowl con hielo, bata y agregue el azúcar impalpable y el líquido de la confitura de *fresa*.
- Reserve en la heladera.

Fresas con albahaca

- Retire el cabo de las fresas y corte en láminas finas.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén con *manteca* coloque las fresas, espolvoree con azúcar rubia, agregue el aceto balsámico y *albahaca*
- Mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva dentro de las copas flauta con *gelatina*, las fresas con *albahaca*, encima la confitura de fresas, el sorbete de fresas y termine con la espuma de fresas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/todo-frutillas