

FRESAS SALTEADAS EN MÓDENA CON MASCARPONE

INGREDIENTES

Para las fresas

120 g de fresas
40 g de azúcar
100 ml de vinagre balsámico
de Módena
Hojas de menta

Para la mousse de queso mascarpone

250 g de queso mascarpone
60 g de azúcar
200 ml de nata 35% m.g.

ELABORACIÓN

Para la mousse de queso

Montar la nata con el azúcar y mezclar con el queso mascarpone.

Colocar la mezcla en copas e introducir a la nevera a enfriar.

Para las fresas

Lavar las fresas, despojarlas del rabo y cortar por la mitad. Reservar.

Formar un caramelo con el balsámico y el azúcar y saltear las fresas dos minutos en él.

Acabado

Servir las fresas salteadas sobre la mousse y culminar con hojas de menta.



SUPER AMARA