

Nuestras Recetas



Mousse de frutillas

Ingredientes:

- 1/2 sobre de gelatina sin sabor.
- 500 grs. de frutillas, congeladas, escurridas. (reservar el jugo).
- 1 taza de yogurt sin sabor.
- 1 taza de crema doble.
- 1/4 taza de azúcar.

Preparación: En un tazón, disolver la gelatina en 1/4 taza (60 ml.) del jarabe de frutillas. Dejarla reposar por 5 minutos. Sumergir el fondo del tazón en agua caliente hasta que la gelatina se disuelva completamente. Incorporar las frutillas y el yogurt. Poner aparte. En un segundo tazón, batir la crema y el azúcar. Agregarlas a las frutillas en cuanto la gelatina empiece a cuajarse. Poner en copas de postre. Refrigerar.

Preparación: Salsa de frutillas

Agregar el agua suficiente al resto del jarabe de frutillas para hacer 1 taza (250 ml.) de líquido. Ponerlo en la cacerola. Calentar a fuego bajo. Agregar la maicena diluida en un poco de agua. Mezclar hasta que la salsa se espese. Agregar la ralladura de naranja. Dejar que la salsa se enfríe hasta que esté tibia.