



20'



15 PAX



DIFICULTAD
BAJA



SIN GLUTEN



CALORÍAS*

73,1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

0,55	Proteína
14,4	Hidratos de Carbono
1,3	Grasas Totales
0,17	Grasas Saturadas
0,75	Grasas Monoinsaturadas
0,25	Grasas Polinsaturadas
0	Colesterol
1,1	Fibra Alimentaria
0,01	Sodio

ALÉRGENOS sulfitos

* calorías por ración



POSTRES

FRESAS CON ACETO BALSAMICO DI MODENA

PONS

UTILIZAMOS:



**PONS CÍTRICO
CON LIMÓN**
AOVE con Limón



**PONS VINAGRE
BALSÁMICO NONNO**
Vinagre balsámico
de Módena IGP



**PONS VINAGRE
BALSÁMICO**
Vinagre balsámico
de Módena IGP

MARIDAMOS:



FLOCS ROSÉ
Cava Brut Rosé



FLOCS
Cava Brut

INGREDIENTES

- 1 kg** Fresas de temporada limpias
- 150 g** Azúcar moreno
- 100 ml** Pons Vinagre Balsámico/ Pons Nonno
Pons Cítrico con Limón

ELABORACIÓN

1. Limpiar las fresas cortando los brotes de hojas verdes y lavándolas con agua fría.
2. Dejar escurrir 5 minutos las fresas en un colador.
3. Colocar las fresas en un bol.
4. Añadir el azúcar moreno y remover el conjunto para distribuir bien.
5. Añadir el Pons Vinagre Balsámico o Pons Nonno Vinagre Balsámico y remover el conjunto.
6. Colocar el bol en la nevera y remover un par o tres de veces durante su proceso de maceración. ❄️
7. El tiempo ideal de maceración son tres horas, a pesar de que se pueden comer de un día para otro (la textura estará más blanda). ❄️
8. Al emplatar, se tendrán que distribuir bien las fresas con su zumo de maceración en copas o bols de postre.
9. Aliñar, en última instancia, con un poco de aceite Pons Cítrico con Limón.

ÚTILES



Bol



Puntilla



Colador

OBSERVACIONES

Durante el tiempo de maceración las fresas sacarán su jugo y este se mezclará con el azúcar y el vinagre.

Cualquiera de los aceites Pons Cítricos son aptos para aliñar esta receta igual que el Pons Fresh Crushed de Jengibre.

❄️ Congelación ❄️❄️ Refrigeración ❄️ Fresco