



Vitalia

para comer como en casa

Requesón montado con fresas escabechadas



Requesón montado con fresas escabechadas

 1h 15min

elaboración

1-Picar las fresas y macerar 1 hora con el azúcar, el licor, el vinagre y la canela molida.

2-Montar la nata bien fría con el requesón, el azúcar y la ralladura hasta obtener textura firme.

3-Extender un círculo de crema de requesón en el marco del plato dando forma de volcán y rellenar el centro de las fresas escabechadas y su jugo.

ingredientes (4 personas)

Para la crema de requesón

-400g de nata, 400g de requesón, ralladura de 1 naranja, 120g de azúcar

Para las fresas escabechadas

-600g de fresas limpias, 4 cucharadas de vinagre, 8 cucharadas de Pedro Ximénez, de anís dulce o de moscatel, 150g de azúcar, una pizca de canela molida

Además

-menta fresca

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/