



Fresas con cuajada

Descripción

default watermark



Estamos en temporada de fresas y habrá que aprovechar a hacer postres. Este en especial es muy fácil, no necesita horno, parece mentira que con tan pocos ingredientes se consiga un postre tan rico y result n.

Y aprovechando que estamos en temporada, aquí quedan enlaces de recetas con fresa:

[Caprichitos de avena y fresas](#) , [Tarta de fresas con chocolate blanco](#) , [Helados de fruta](#) , [Tarta fácil y rápida de nata y fresa](#) , [Tarta Â«todo chocolateÂ» con toque de fruta](#) .

Ingredientes: Dependiendo del tamaño de los vasitos 9 unidades.

Para la cuajada.

- 1 litro de leche, puede ser desnatada.
- 2 hojas de gelatina neutra.

Para la salsa de fresas y decoración.

- Unos 800 gr de fresas maduras.
- 2 cucharadas colmadas de azúcar.
- Hojitas de menta para decorar, opcional.

Preparación:

De la cuajada.

Escogemos los recipientes de presentación, en este caso vasitos, reservamos.

Hidratamos la gelatina en agua fría y reservamos.

Vertemos la leche en un cazo y calentamos a fuego medio, hasta que se caliente, **no es necesario que hierva**. Retiramos la leche del fuego, escurrimos bien la gelatina hidratada y echamos en la leche, removemos hasta que se disuelva y repartimos la leche en los vasitos. Esperamos a que cuaje un poco. Mientras preparamos las fresas.

•





De la salsa de fresas.

Para la salsa necesitamos unos 500 gr de fresas limpias y sin pedúnculo, así que limpiamos las fresas bajo el grifo de agua fría, retiramos el pedúnculo, troceamos y ponemos en un cazo, agregamos el azúcar, calentamos y removemos hasta que medio se deshagan. Reservamos.





Limpiamos y picamos el resto de las fresas al gusto y reservamos.

Para servir, ponemos un poco de la salsa de fresas en cada vasito con la leche cuajada, repartimos por encima unas fresas picadas y decoramos con unas hojitas de menta (opcional).



Servimos frÃo. Â;Â;Â;BUEN PROVECHO!!!

Consejo: Para conservar bien las fresas las guardamos en un tupper bien cerrado en la nevera. Podemos preparar la parte de la cuajada y la salsa de fresas con antelaciÃ³n, una vez frÃo todo tapamos los vasitos con film transparente y reservamos la salsa de fresas en un tupper bien cerrado y metemos en la nevera, el resto de la receta justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

marzo 25, 2022

Autor

admin

default watermark