



CLUB COCINA

Tienda especializada en productos para la cocina y la mesa, con escuela de cocina incluida.
C/ Alfredo Marquerie, 14 · Local 17 · 28034 Madrid
Tel. 902 995 972
www.clubcocina.net

Fresas con Nata



INGREDIENTES

250 g de fresas o fresones
Nata
1/2 taza de azúcar
500 ml de agua
Colorante rojo
4 g de Pronagar®

TOKOROTEN

Para la elaboración de esta receta se necesita este utensilio tradicional japonés.

Pincha [aquí](#) para más información o entra en www.pronagar.com



FRESAS CON NATA

Lavar, cortar y triturar las fresas o fresones.

Colar la mezcla con un colador fino.

En una sartén un poco profunda añadir los 500 ml de agua y llevar a ebullición.

Añadir la 1/2 taza de azúcar y remover.

Espolvorear un sobre entero de Pronagar®. Dejar que llegue a ebullición.

Añadir las fresas batidas y colorante rojo hasta conseguir la intensidad de color deseada.

Dejar un minuto en la sartén sin parar de remover con la espátula de silicona.

Poner la mezcla en una fuente cuadrada o rectangular que tenga una base recta. Como máximo deberá tener una altura de 2 cm.

Dejar enfriar 5 minutos y después poner en el congelador otros 15 minutos.

Desmoldar la gelatina de fresas y cortar con un chuchillo fino en tiras de 4 cm.

Introducir las tiras en el Tokoroten y presionar suavemente. Los espaguetis saldrán fácilmente.

PRESENTACIÓN

Montar el plato añadiendo nata azucarada con una boquilla rizada y láminas de fresa cortada fina.

Se puede emplatar al gusto teniendo en cuenta que los espaguetis son frágiles y escurridizos.