



JOSÉ EDUARDO RODRÍGUEZ HIDALGO

Formador de Cocina. Especialista en
Alimentación Ecológica y Saludable
gastronatural@wanadoo.es
Tel: 93 7672780
Móvil: 669353362

Crema de Fresas en dos Texturas,

yogur de soja, menta fresca y polvo de algarroba



CREMA DE FRESAS

6 g de Pronagar®
500 g de fresas
500 ml de agua
4 cucharadas de melaza de arroz
Pimienta blanca

ACOMPAÑAMIENTO

250 g yogur de soja cremoso

DECORACIÓN

Hojas de menta
Fresas
Polvo de algarroba

CREMA DE FRESAS

Lavar y cortar las fresas en pequeños trozos. Reservar algunas enteras para la decoración. Espolvorear las fresas cortadas con un poco de pimienta blanca; así se realza su sabor y potencia que la fructosa intensifique el dulzor de la fruta.

Hervir el agua e incorporar Pronagar®, dejando cocer suavemente durante 5 minutos.

Incorporar la melaza de arroz (endulza de manera neutra).

Poner esta preparación en dos partes: una en un recipiente plano, con una altura aproximada de líquido de ½ cm. El resto enfriarlo en cualquier otro recipiente.

Calentar el polvo de algarroba con una cantidad pequeña de agua, hasta conseguir una crema consistente. Pasar las fresas reservadas por esta crema y conservar en la nevera.

Titular a fuerza media la gelatina de fresas, hasta conseguir una textura cremosa. Cortar la otra gelatina plana en pequeños cuadraditos.

PRESENTACIÓN

Poner la crema en una copa, añadir el yogur y los cuadraditos de gelatina de fresas por encima y acabar con la fresa bañada en polvo de algarroba. Decorar con las hojas de menta.

El contraste de las dos texturas hace que se potencien los sabores entre ellas y al mismo tiempo permite que la crema sea muy agradable.

La algarroba sustituye al chocolate dando su toque de amargor y el yogur de soja complementa al ácido de las fresas, limpiando la boca y dejando frescor en la misma.