

Los fresones



Se deben consumir recién comprados, ya que están en su mejor momento.

Como prepararlos

Conviene no quitarles el pedúnculo, hasta el momento de prepararlos, ya que así se garantiza la conservación del aroma y los jugos.

Se debe evitar lavarlos.

Se pueden cortar en láminas, en cuartos o en mitades (cuanto más pequeños los trozos la duración de conservación es menor).





Se pueden macerar con azúcar y unas gotas de vino dulce, o vinagre.

Si se elige el vinagre, hay que dejarlas por lo menos dos horas en maceración, para que saquen su propio jugo y desaparezca el sabor a vinagre.



Pueden servirse también con zumo de naranja.

Presentación de pinchos de fresas para una *fondue* de chocolate





Zumo de fresones



Granizados





Salsa de fresones o coulís

Triturar $\frac{1}{4}$ kg. de fresones con el zumo de $\frac{1}{2}$ limón y 100g de azúcar. Servir acompañando helados, tartas , espumas , creps,...

Conviene conservarla en frío porque al no tener cocción, enseguida fermenta. Si se quiere que dure más tiempo, hay que congelarla o darle un hervor.



Los fresones quedan muy bien para decorar tartas o mousses



www.aulahogar.com