



CARPACCIO DE FRESAS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CREMA DE YOGUR DEL PIRINEO

Joanna Artieda @joannartieda

INGREDIENTES (12 RACIONES)

Para la base

4-5 Fresas maduras
1 Yogur del Pirineo con Fresas de Goshua

Para la salsa

20 g Frutos rojos
100 ml de Agua
Azúcar al gusto



PREPARACIÓN

- 1 | Coge un bol y echa el azúcar y los frutos rojos.
- 2 | Mezcla y deja reposar 30 minutos.
- 3 | Ponlo en un cazo y hierva la mezcla durante 15 minutos a fuego medio.
- 4 | Tras este tiempo, filtra para obtener el jugo.
- 5 | Corta en láminas muy finas las fresas más maduras.
- 6 | Emplata colocando las láminas de fresas en forma de abanico.
- 7 | Sirve encima del carpaccio de fresas la salsa.
- 8 | Mezcla a temperatura ambiente el Yogur del Pirineo con Fresas de Goshua y crear una emulsión.
- 9 | Coloca la crema resultante en el centro del plato... ¡y a disfrutar!



Productos Goshua

Yogur del Pirineo con Fresas