



Fresas con crema

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 5 porciones

Este siempre ha sido mi postre favorito, sobre todo para después de una comida fuerte y pesada. La frescura de la fresa y la crema dulce, ayudan a saciar al antojo de postre y no se siente pesado al comer. Creo que ya había comentado por ahí que una vez leí de un famoso chef que el postre debe ser espectacular, sobre todo porque llega a la mesa cuando el comensal ya no tiene hambre. Pues este postre está lejos de ser espectacular en su presentación o complejidad, pero cumple con su función de dar el toque final dulce que todos esperamos y siempre es muy bien recibido.

A mí me gusta mucho hacerla en verano, aunque es un postre para todo el año siempre y cuando se consiga buena fresa. Generalmente doy por «inaugurada» la temporada de fresas con crema en la casa a partir de la comida de Pascua en familia. Ya es una tradición.

Ingredientes:

- ½ Kilo de fresas
- 250 gr. Crema para batir “Lyncott” o crema “Norteña”
- Azúcar glass al gusto

Procedimiento:

En un tazón hondo (puede ser el mismo de la batidora) se vacía la crema y se mete al congelador por espacio de 15 minutos.

Mientras la crema se está enfriando, las fresas se lavan, se desinfectan y se enjuagan dejando escurrir muy bien, es importante que no lleven nada de agua al mezclarlas con la crema.

Se les quitan las hojas y se parten a la mitad o en cuartos, depende del gusto.

Se saca la crema del congelador y se procede a “montarla”, es decir, espesarla y hacer que aumente su volumen al doble. Para esto se recomienda batir con batidora eléctrica en velocidad media-alta por aproximadamente 3 minutos o hasta que se deje en la consistencia deseada.

Este punto de la crema batida es al gusto, hay que recordar que a más tiempo de batido quedará más espesa y dura. Si se desea que la crema quede más suave y “fluya” con las fresas, solo hay que batir menos tiempo.

Mientras se bate la crema se le va agregando azúcar glass al gusto, por cucharadas y se va probando hasta que quede en el punto de dulce deseado.

Se agregan las fresas a la crema y se revuelven o bien, para mejor presentación, se sirven las mitades de fresas y encima se le pone la crema por cucharadas.

Es importante mantener las fresas y la crema en refrigeración hasta el momento de servir.

¡BUEN PROVECHO!