



Salsa de fresas natural

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos aproximadamente

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 1 litro de salsa aproximadamente

La versatilidad de esta salsa alcanza hasta donde la imaginación y el antojo lo permitan. Es como una mermelada ligera que se puede usar sobre cualquier cosa.

A mí me gusta sobre todo usarla para poner encima del pay de queso. Puede ponerse sobre waffles, nieve, hot cakes, bisques, pan tostado, etc.

Se puede mantener en refrigeración por una semana más o menos y si está guardada en un bote previamente esterilizado puede durar más. El azúcar es un conservador natural pero la cantidad de azúcar que tiene no es mucha, como en una mermelada normal que lleva casi siempre la mitad en peso que la fruta si no es que la misma cantidad. Entonces hay que cuidar que se conserve en buen estado.

La cantidad de azúcar o el jugo de limón pueden ajustarse de acuerdo al gusto de cada quien, pero en esta proporción queda muy bien balanceada entre lo dulce y lo ácido.

Ingredientes:

- 1 kilo de fresa natural limpia y sin hojas.
- 1/3 taza azúcar estándar.
- 1/2 limón (su jugo).

Procedimiento:

Lavar y desinfectar las fresas.

Separar medio kilo de fresas y rebanarlo en tres lajas gruesas cada una o en cuartos. Llevarlas a cocinar a un sartén a fuego medio junto con el azúcar y el jugo de limón. Dejar hervir hasta que espesen al gusto.

El otro medio kilo de fresas rebanarlo o cortarlo al gusto.

Cuando se enfríe un poco la salsa del sartén, agregar las fresas crudas y mezclar muy bien.

Refrigerar. Usar al gusto. ç

¡BUEN PROVECHO!