



FRESAS CON MASCARPONE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 450 g de fresa
- vinagre balsámico (dos cucharadas)
- 120 g de queso mascarpone
- hojas de menta
- pimienta negra molida

LA PREPARACIÓN

- Limpie las fresas con un paño húmedo. Con un cuchillo corte su rabillo verde.
- Corte cada fresa por la mitad a lo largo, o en cuartos si son grandes. Incorpórelas a un cuenco.
- Añada $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre por persona. Muela un poco de pimienta negra por encima, y mézclela con cuidado. Tape el cuenco y resérvelo en la nevera 4 horas.
- Antes de servir, incorpore a las fresas la menta. Coloque el mascarpone en boles individuales y distribuya las fresas encima. Espolvoréelas con pimienta extra a gusto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.7 g	Grasas 9.6 g
Kcal 126	Proteínas 2.5 g