



POSTRES

CREMA LIGHT DE FRUTILLAS

INGREDIENTES:

- 1 Sobre de gelatina sin sabor
 - Jugo y ralladura de una naranja
- ½ Libra de frutillas
- 1 Cucharada de kirsch
- 1 Pote de queso cottage o queso blanco sin grasa

PROCEDIMIENTO:

Hidrata la gelatina sin sabor en el jugo de la naranja y calienta hasta que espume en los bordes.

Retira y deja enfriar.

Separa entre 10 o 12 frutillas para la decoración final.

Lava las frutillas, quita el cabito y lícuéalas con el kirsch.

Mezcla el queso cottage o queso blanco sin grasa con la ralladura la naranja, incorpora el licuado de frutillas y mezcla.

Añade el jugo de naranja con la gelatina y mezcla.

Llena copas con la crema de frutillas y refrigera.

Decora las copas con las frutillas reservadas.