

# Compota de frutillas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/compota-de-frutillas>

## Preparación

Lavar las frutillas y retirarles los cabitos.

Cortarlas al medio. Mezclarlas en un bol con el jugo de limón, el azúcar y la pimienta.

Dejarlas reposar 1 hora, a temperatura ambiente, para que suelten su jugo Procesar y cocinar unos minutos, hasta que espese.

Una vez que finaliza la cocción, retirar e incorporar las hojas de albahaca picadas

Distribuir en copas, sumar la crema batida, decorar con hojas de albahaca y terminar con pimienta Esta compota es ideal para rellenar tortas, crêpes, como mermelada o como salsa para helados. Disfrute! Fuente:

<http://entremujeres.clarin.com/rincon-gourmet>



## Ingredientes

- 100 gramo/s Frutillas
- 50 cc. Jugo de limón
- 100 gramo/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Pimienta negra
- 1 poco Albahaca picada
- 1 poco Crema de leche batida

## Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre, Agridulce