

Milhojas de fruta y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/milhojas-de-fruta-y-queso>

Preparación

Limpiar las frutillas, cortarlas en trocitos pequeños y ubicarlas en un bol (separar un par para la decoración final). En una cacerola, poner el azúcar con el aceto a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y dejar que se enfríe. Poner el aceto encima de las frutillas y dejar en la heladera un par de horas para obtener el jugo de las frutillas. Cortamos el kiwi en cubitos. Con la ayuda de un aro emplatador colocado en un plato, ubicar las frutillas maceradas y presionar hacia abajo con la ayuda de una cuchara. A continuación, esparcir una capa de queso crema por encima aplanando la superficie. Ubicar el kiwi encima y volver a presionar hacia abajo. Terminar con una última capa de queso crema. Retirar el aro de emplatado y colocar por encima las frutillas reservadas. Decorar con hojas de menta y espolvorear con azúcar impalpable. Rociar por arriba con el jugo de las frutillas maceradas. Fuente: <http://www.recetin.com/>

Ingredientes

- 1 Kiwi
- 250 gramo/s Frutillas
- 200 gramo/s Queso Crema
- 1 poco Azúcar impalpable
- 3 hoja/s Menta
- Para el macerado: 10 cc. Aceto balsámico
- 2 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre, Dulces

