

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carpaccio-de-fres%c3%b3n.html>

Carpaccio de fresón

INGREDIENTES

- 300 gramos de fresón
- 4 bolas de sorbete de limón
- 4 cucharadas de Limoncello
- 20 gramos de pistachos pelados
- unas hojitas de menta

PREPARACIÓN

Lavar los fresones bajo el grifo de agua fría, secar y cortarles el rabito y las hojas.

Cortar en lonchas muy finas y colocarlas formando una corona en abanico sobre los platos de postre.

Rociar con unas gotas de Limoncello y reservar hasta el momento de llevar los platos a la mesa.

Pelar los pistachos y picarlos. Lavar unas hojitas de menta, secar y reservar.

Justo antes de servir el postre se coloca una bola de sorbete de limón en el centro de cada plato y se decora con una hojitas de menta y con los pistachos picados

Nota:

Conviene elegir frutos grandes y todos aproximadamente del mismo tamaño para que el postre luzca más a la hora de servirlo para invitados o en una fiesta familiar.