

SALSA DE FRESAS O FRAMBUESAS:

INGREDIENTES

3 tazas de fresas frescas o congeladas.

De $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ taza de azúcar.

1 cucharada de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundo en el nivel 6.

Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar, agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90° durante aproximadamente unos 10 minutos o hasta que espese.