

Creador: Flor Roja **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Esta salsa de fresas es perfecta para acompañar ensaladas, espárragos cocidos...

Ingredientes para 4 personas :

- 8 fresas
- 75 ml de vinagre
- 1 cucharada de azúcar
- aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Lava bien las fresas y retírales el rabito. Trocea las fresas finamente. Pon las fresas en una cazuela con el azúcar y el vinagre y cocínalas a fuego suave durante 10 minutos aproximadamente. Pon la mezcla en un vaso de batidora y tritura. Cuela la salsa y déjala templar. Añade un chorrito de aceite de oliva virgen extra y mezcla bien.