

Creador: Gema Martínez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Perfecta para los meses de más calor.

Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr de fresas
- 100 gr de azúcar
- 750 ml de leche
- 1 cucharadita de harina de maíz refinada
- 5 huevos
- helado de limón
- fresas
- mini kiwis
- hojas de menta

Preparación:

Paso 1

Limpia las fresas y quítales los rabitos. Trocéalas y colócalas en un vaso de batidora. Añádeles la mitad del azúcar y tritúralas. Cuela y reserva.

Paso 2

Calienta la leche (reserva un poco) a fuego muy suave, sin que llegue a hervir.

Paso 3

Bate los huevos con la mitad de la leche reservada. Diluye la harina de maíz en el resto de la leche. Agrega, sin dejar de remover, estas 2 mezclas a la leche templada. Mantén al fuego y sigue removiendo hasta que espese ligeramente. Retira a un recipiente y espera a que se enfríe.

Paso 4

Cuando las natillas estén frías, añade el zumo de fresa y mezcla bien. Pica unas hojas de menta.

Paso 5

Sirve las natillas de fresa con una bola de helado y adorna con unas fresas troceadas y unos mini kiwis. Espolvorea con un poco de la menta picada.