



Gratinado de frutas rojas

- Saca partido a las frutas rojas, frescas o congeladas. Con un pequeño toque les puedes dar otra forma distinta y riquísima.
- Puedes servir las solas con un poco de azúcar en polvo o con helado. El contraste siempre es bueno.

Ingredientes para 3 personas:

300 gr. de frutas rojas
3 yemas de huevo
35 gr. de azúcar
50 ml. de nata
10 gr. de azúcar glase

Limpia las frutas, si alguna es muy grande pártelas, y ponlas en platos individuales para el horno.



Bate mucho las yemas con el azúcar hasta blanquear y aumentar mucho su volumen.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Monta la nata con el azúcar glase sin llegar a poner dura.



Mezcla las dos y vierte sobre las frutas. Enfría en la nevera mínimo 1 hora y no más de 4.
Enciende el gratinador del horno.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



5 minutos antes de comerlas mételas en el horno y vigila, se queman rápido.



Cuando tome color la crema, saca, espolvorea con azúcar glase y sirve inmediatamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

