



INGREDIENTES

Fresas 16 unidades

Moras 16 unidades

Vinagre de manzana 1
cucharada sopera

CORONA DE FRESAS Y MORAS

ELABORACIÓN

Primeramente, se limpian y se cortan las fresas en láminas largas.

Se coge un pequeño molde hueco y cilíndrico de unos 6 cm de diámetro y se rellenan los laterales del mismo con las fresas, superponiéndolas, como formando una corona.

Finalmente, en el hueco central del molde ponemos las moras, que previamente se habrán marinado en vinagre durante 30 minutos.

Se saca la corona del molde con cuidado para no estropearla.

Información nutricional por persona

46,90 kcal Energía

1,13 g Proteínas

6,67 g Hids. de carbono

2,70 g Fibra dietética

0,76 g Grasa total

0,00 mg Colesterol

2,60 mg Sodio

ALÉRGENOS

| | | | |
|--------------------|---|------------------|---|
| Celiaco |  | Huevo |  |
| Carne |  | Lácteos |  |
| Altramuz |  | Crustáceos |  |
| Soja |  | Moluscos |  |
| Setas |  | Pescado |  |
| Alcohol |  | Diabético |  |
| Cacahuete |  | Apio |  |
| Frutos con cascara |  | Mostaza |  |
| Sulfitos |  | Granos de sésamo |  |