KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Ensalada de naranjas y fresas

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

400 g Fresas maduras
3 ud. Naranjas naturales
1 ud. Mango maduro o 1/2 piña madura
1 ud. Limón natural
150 ml Agua
80 g Azúcar
5 ud. Cardamomo
1 ud. Canela en rama
2 ud. Clavo

Preparación

Para preparar el sirope, poner un cazo pequeño con la cantidad de agua indicada, añadir las especias y el azúcar y llevar a ebullición. Cocer a fuego lento durante 5 minutos y retirar la olla de la cocina.

Rallar finamente la mitad de la cáscara de limón, y añadir al sirope. Dejar que se enfríe.

Una vez frío, exprimir el limón y mezclar el zumo con el sirope.

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas.

Pelar el mango, quitarle el hueso y cortar la pulpa en trozos.

Lavar y cortar en cuartos las fresas.

Disponer la fruta de forma decorativa en cuatro platos de postre.

Verter el sirope frío generosamente sobre la fruta. Decorar con menta y ¡a disfrutar!