

Ojos de zombie



Ingredientes:

Ingredientes:

- 20 porciones pequeñas e individuales de queso fresco
- Chocolate negro

Salsa de fresas:

- 250g de fresas
- 60g de azúcar
- Un chorrito de zumo de limón

Preparación:

Se acerca Halloween y, desde Fresas de Europa, proponemos una receta para sorprender a los pequeños de la casa.

Para prepararla, cocinamos las fresas, el azúcar y el zumo de limón a fuego lento durante diez minutos. Trituramos todo en la batidora, colamos y dejamos enfriar.

Añadimos salsa de fresa en el centro de los quesitos como si fuera el iris del ojo, incorporamos una gota de chocolate negro fundido en el centro a modo de pupila y enfriamos en la nevera durante 15 minutos.

Por último, llenamos una jeringuilla de plástico de salsa de fresa y dibujamos varias líneas desde el centro hacia el borde del queso imitando las 'venas del ojo'.

Aligeramos la salsa sobrante y la vertemos sobre la superficie del plato para dar un toque

Ojos de zombie

más terrorífico a la presentación.