
Fresas al Pedro Ximénez Solera 1981 (Recetas de cocina)

12, febrero



¡Hola! **¿Quieres sorprender a tu pareja con un postre exquisito y muy, muy dulce?** Aquí te explicamos **cómo elaborar unas deliciosas fresas al Pedro Ximénez que bien puedes utilizar nuestro exclusivo [Solera 1981](#) para esta ocasión tan especial.**

Antes de continuar te dejamos las recetas que ya hemos elaborado en nuestro blog por si alguna es de tu interés:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen Extra Bona Dea](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado Amanecer](#)
5. [Peras al Vino Tinto Joven Llanos de Palacio](#)
6. **[Pestiños Caseros al Vino Blanco en Rama Gran Pedro](#)**
7. [Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora](#)
8. [Pollo al Vino Blanco](#)
9. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
10. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

Ingredientes para 2 personas

1. 250 gramos de fresas.
2. 250 centilitros de Pedro Ximénez.
3. ½ limón.
4. Una pizca de canela molida.
5. 2 cucharadas soperas de queso quark.

6. 2 cucharadas soperas de azúcar moreno.

7. 2 nueces picadas.

8. Una pizca de menta fresca.

Preparación

1. Reducir el Pedro Ximénez a la mitad, con ello lo llevamos al punto caramelizado, dependiendo de la intensidad del fuego, puedes tardar más o menos tiempo, a fuego medio lo hemos conseguido en 30 minutos, recomendamos controlar visualmente para que no te pases. Justo después lo dejamos enfriar.

2. Lavamos bien las fresas y las cortamos en tacos pequeños (Recomendamos eliminar la parte blanca del nacimiento de la fresa porque aporta acidez y en esta ocasión, no conviene), y la pasamos a un bol. A continuación, añadimos 1 cucharada sobra de azúcar moreno, una pizca de canela molida, una pizca de rayadura de cáscara de limón y el jugo de $\frac{1}{4}$ de limón, volteamos para que las fresas y los condimentos se mezclen bien, y lo dejamos macerar 12 horas aproximadamente.

3. Añadimos al queso quark 1 cucharada de azúcar moreno y lo mezclamos bien. Si no encuentras queso quark, puedes elaborarlo tú mism@ utilizando yogurt griego y queso tipo Philadelphia, por ejemplo, para esta ocasión, necesitarías mezclar 200 gramos de yogurt griego y 50 de queso tipo Philadelphia. Le añadimos al final una pizca de canela a esta mezcla. Reservamos.

4. Una vez tenemos lo anterior listo, pasamos al emplatado. Añadimos las fresas con el jugo en el que han macerado a una copa, bueno, la repartimos en dos copas. A continuación, añadimos unos trazos del Pedro Ximénez caramelizado (Que ya está frío). Continuamos con una cucharada sobra de queso quark, seguimos con unos trozos de nueces picadas y una pizca de canela.

5. Terminamos adornando la copa con unas hojas de menta fresca, una pizca de rayadura de limón y una cucharadita del Pedro Ximénez caramelizado esparcida en trazos por la parte superior.

Un postre muy sencillo de hacer y con el que estamos seguros, triunfaras, siempre que a tu pareja le gusta lo dulce ;-)

Para una mejor elaboración de estas fresas al Pedro Ximénez te aconsejamos que veas el siguiente vídeo realizado por el programa aragonés “La Pera Limonera”, en el que Aitana Muñoz y Daniel Yranzo lo explican de una forma muy amena. Las cantidades de los ingredientes varían, simplemente es para que observes el proceso de elaboración. Haciendo clic [aquí](#), puedes suscribirte a su canal de YouTube en el que encontrarás más recetas de cocina. ¡A disfrutarlo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios