

YOGUR GRIEGO CON FRESAS MACERADAS Y ARENA DE SPECULOOS



INGREDIENTES

600 g de yogur griego
375 g de fresas
1 cucharada de azúcar moreno
3 cucharadas de crema de vinagre de
Módena

1 cucharadita de pimienta rosa
Galletas Lotus (speculoos)

PRESENTACIÓN

Hojas de menta

MODO DE HACERLO

Lavar las fresas y cortarlas en trocitos.

Poner en un bol y regar con la crema de vinagre balsámico, añadir la pimienta rosa (metida dentro de un filtro de té) y una cucharada de azúcar moreno. Remover y reservar en la nevera, mínimo una hora, removiendo de vez en cuando.

Machacar las galletas speculoos hasta conseguir una tierra y colocar en el fondo de un vaso, verter encima el yogur griego batido con el tenedor para que esté cremoso y terminar cubriéndolo con las fresas con su jugo.

Decorar con una hoja de menta.

VARIANTES

Sustituir las fresas por frutos rojos. Se pueden utilizar también congelados, pero es preferible frescos.

Se puede emplear vinagre de Módena en lugar de la crema, pero habría que poner menos cantidad. Existe también la crema de vinagre de Módena de frambuesa que sería la perfecta si la encontráis, en la misma cantidad.

Se puede sustituir el yogur griego por yogur cremoso o requesón, en el caso de poner requesón añadiríamos miel o sirope de ágave para aportar dulzor.

Me gusta también espolvorearlo con Petas Zetas o polvos pica pica, le da un toque divertido y cítrico.

Con azúcar de panela, moreno integral de caña, queda muy bien ya que el grano suele ser muy fino.

Si os gusta, podéis añadir un poco de canela a las fresas.