Mousse de fresas.

Ingredientes:

200 gramos de fresas frescas.

½ Taza de leche condensada.

200 ml de nata para batir (crema de leche).

½ taza de agua.

15 gramos de gelatina neutra.

1 cucharada de zumo de limón.

Para la salsa de fresa:

200 gramos de fresas frescas.

4 cucharadas de azúcar.

½ cucharada de zumo de limón.

4 cucharadas de agua.

1 cucharada de fécula de maíz (maicena).

Preparación:

* Lava muy bien las fresas con agua, quita el tallo y córtalas en trozos.
* Coloca todas las fresas cortadas en la licuadora, junto a la leche condensada y el zumo de limón, licuar muy bien.
* Aparte hidrata la gelatina neutra en agua, espera 10 minutos y calienta la mezcla hasta que se disuelva bien a baño de María.
* Agrega la mezcla de gelatina en la mezcla de fresas licuadas y leche condensada, espera a que enfríe, pero evita que cuaje.
* Bate la nata hasta que espere pero que no llegue a punto completo, agrega la mezcla de fresa y continúa batiendo lo justo para que la mezcla se integre.
* Reparte la mezcla rápidamente en los envases para servir bien sean vasitos o copas.
* Refrigérala por al menos 2 horas para que cuaje en la superficie.
* Aparte corta en trocitos pequeños la otra parte de fresas limpias.
* Coloca en una olla, agrega azúcar y zumo de limón, calienta esta mezcla a fuego bajo solo para que el azúcar se disuelva.
* Diluye la fécula de maíz en el agua y agrégala a la salsa de fresa caliente, espera a que espese un poco la mezcla, déjala enfriar.
* Cubre la mousse, con la salsa ya fría de fresa, refrigérala nuevamente para que espese un poco.
* Para la decoración final coloca unas fresas frescas.
* Sírvelo frío.