

Fresas y naranja en ensalada

Hoy vamos a hacer una ensalada de frutas.

Salteamos las fresas con un poco de azúcar y un toque de pimienta negra, que potencia su aroma y sabor. Además pondremos unos gajos de naranja pelados "a lo vivo", un chorrito de oliva virgen... y listo!

Que?

- 200grs de fresas
- 3 naranjas de mesa
- 2cs de azúcar
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen

Como?

- Limpiamos las fresas, quitándoles el pedúnculo y las cortamos por la mitad.
- Pelamos las naranjas con un cuchillito afilado, pero de una manera especial: cortamos los extremos de la naranja, para poder apoyarla en la tabla, con un cuchillo bien afilado retiramos la piel y la telita blanca que tiene debajo, así sacaremos los gajos limpios, sin restos blancos.

Ponemos una sartén a calentar, y salteamos las fresas con el azúcar. Cuando comienzan a soltar el jugo les damos un toque de pimienta negra molida y las sacamos a un plato.

Añadimos las naranjas y aliñamos con un chorrito de oliva virgen y... listo!!!