

Receta cedida por [Montse Bradford](#)



Fresas con crema de amasake

Ingredientes

1 bandeja de fresas

Una pizca de sal marina

Crema de amasake

El jugo de 1 naranja

3 c.s. de endulzante natural (melaza de arroz)

~~1/2 c.s.~~
~~para~~
~~el~~ **Crema de amasake**
~~de~~
~~almendras~~
~~polvo~~
mismo
volumen
de
agua

Preparación

1. Lavar con cuidado las fresas y cortarlas por la mitad
2. Macerarlas con la pizca de sal marina, la melaza y el jugo de naranja
3. Cocinar la crema de amasake con el mismo volumen de agua, el polvo de almendra y la canela
4. Diluir la maicena con un poco de agua fría y añadirla a la crema. Remover constantemente durante 1-2 minutos hasta que espese. Dejar enfriar completamente. Servir con las fresas