



NUESTRAS RECETAS

VASOS DE FRESAS ESTILO ROMANOFF MACERADAS EN ORUJO CON QUESO MASCARPONE (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 450 gr de fresas
- 40 ml de zumo de naranja recién exprimido
- 30 ml de Aguardiente de Orujo Panizo
- Bizcocho de chocolate
- Perlas de chocolate
- 100 gr de yogur griego
- 100 gr de queso mascarpone
- 2 ml de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

1. **Lava y prepara las fresas:** Comienza lavando cuidadosamente las fresas y retirando los pedúnculos. Corta las fresas en trozos no demasiado pequeños.
2. **Prepara la maceración:** Coloca las fresas cortadas en un bol y añade el zumo de naranja y el Aguardiente de Orujo Panizo. Mezcla todo bien para que las fresas se impregnen del líquido. Tapa el bol y colócalo en la nevera durante aproximadamente dos horas, removiendo la mezcla ocasionalmente. **Prueba a usar en lugar de Aguardiente estos otros licores y conseguirás un toque diferente: Licor de Limón para darle un toque cítrico, Licor de Hierbas para darle notas verdes o Licor de Miel (las fresas con miel son todo un clásico).
3. **Prepara la mezcla de yogurt y queso mascarpone:** Mientras las fresas están en la nevera, bate el yogurt con el queso mascarpone y la esencia de vainilla en un bol hasta obtener una mezcla homogénea.
4. **Monta los vasos:** En cada vaso, coloca en el fondo una capa de bizcocho de chocolate.

5. **Añade las fresas maceradas:** Sobre el bizcocho de chocolate, coloca alrededor de tres cucharadas de las fresas maceradas, asegurándote de incluir un poco del líquido de la maceración.

6. **Añade la mezcla de yogurt y queso mascarpone:** Añade encima de las fresas maceradas un par de cucharadas de la mezcla de yogurt y queso mascarpone.

7. **Decoración con perlas de chocolate:** Para terminar, esparce unas pocas perlas de chocolate por encima de la mezcla en cada vaso.