



## Sirope de rabitos de fresas

### Descripción

Receta cero residuo con este sirope de rabitos de fresas. ¿Rabitos de fresa? ¡Sí! Es una receta económica, rápida de preparar y natural. Y es mejor que muchas recetas industriales. En Francia, el sirope es un clásico que se puede consumir a diario. Me encanta, sobre todo en verano, con agua bien fresquita y hielo. Para este, sólo hacen falta 3 ingredientes y 20 minutos, y ¡ya está! Las medidas se hacen según la cantidad de rabitos de fresa que tienes. Tienen que tener algo de pulpa también. Preparo una pequeña botella con 70g de rabitos de fresa (es lo que queda de un kilo de fresas más o menos). Lo que hago, es que congelo los rabitos de poco a poco, hasta tener suficiente para hacer el sirope.

### Receta del sirope de rabitos de fresas

cero residuo

Preparación 5 min

Cocción 20 min

Nivel fácil

### Ingredientes

- 1 medida de rabitos de fresa
- 2 medidas de azúcar
- 2 medidas de agua

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, colocar todos los ingredientes en una caserola. Poner a calentar a fuego medio-alto durante 15 a 20 min.
2. Si quieres, puedes añadir unas hojas de menta durante la cocción, ¡es excelente!
3. Una vez el almíbar esté un poco más espeso, dejar enfriar un poco y colar con un pasador fino. Aplastar bien con una cuchara para sacar todo el almíbar.
4. Finalmente, poner en una botella y conservar en la nevera.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][/vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1590860747094-1a141d82566ca198d310054542b8fba5-6? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][/vc\_row]

## CATEGORY

1. Aperitivo
2. Cero residuo
3. Rincón dulce

## POST TAG

1. bebida
2. clásico
3. frutas
4. sin gluten
5. sin lactosa
6. sin lactosa

## Categoría

1. Aperitivo
2. Cero residuo

3. Rincón dulce

### **Etiquetas**

1. bebida
2. clásico
3. frutas
4. sin gluten
5. sin lactosa
6. sin lactosa

### **Fecha de creación**

03/06/2020

### **Autor**

admin

default watermark