

FRESONES DEL BOSQUE AL 'ROMANOFF'

INTRODUCCIÓN

Según cuentan en algunos libros de cocina, éste era el postre favorito de la hija *Anastasia*, del último Zar de todas las Rusias, *Nicolás II*.

INGREDIENTES

- 1200 g de fresones
- Zumo de 2 naranjas *maduras*
- 100 ml de 'Curaçao'
- 100 ml de 'Crema de Chantilly'
- 170 g de azúcar
- Vainilla en rama

PREPARACIÓN

Empezaremos a preparar este gustoso postre, lavando las fresones en abundante agua fría, antes de quitarles los rabitos, para evitar que el fruto absorba el agua. Después, las secaremos inmediatamente.

Las cortaremos las hojas verdes y seguidamente las laminaremos al gusto de cada uno, siendo preferible un corte fino en rodajas.

Pondremos las fresones a macerar en el zumo de naranja y el licor que queramos utilizar; por ejemplo, '*Cointreau*', '*Triple Sec*', '*Curaçao*' o '*Grand Marnier*', '*Marrasquino*', etc... Hemos apostado por el '*Curaçao*'. Por Internet, hemos comprado dos botellas distintas:

- *Curaçao 'Bleu' 'Gabrier Boudier', de Dijon (25% vol.)*
- *Curaçao 'Rouge' 'Bardinet', de París (29% vol.)*

Y hemos escanciado, en partes iguales, las dos botellas más dos naranjas exprimidas. La maceración debe durar entre 20 y 30 minutos, sin sobrepasar mucho más este tiempo, ya que si se maceran mucho estas se deterioran considerablemente.

Montaremos la '*Crema de Chantilly*' con la crema de leche, el azúcar impalpable y la vainilla, dejándola casi a punto de montarla, pudiendo acabar de montarla si nos gusta la nata bien fuerte y consistente.

Para presentar este postre, utilizaremos una buena copa especial para sorbetes y helados. Pondremos de forma alterna láminas de fresas por un lado y capas de '*Crema de Chantilly*' por otra, combinando las capas a gusto de cada uno.

Para acabar la decoración de la copa pondremos una frambuesa en el centro de la copa y una hoja de menta a su lado para dar un color diferente al postre.

Se puede conservar la copa en la nevera durante unas horas, dependiente de si se nos baja o no la nata. Lo ideal es servir estas copas en el mismo momento que las preparemos.

CREMA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

(PARA UN CUARTO DE KILO)

- 200 g de crema de leche
- 3 cucharadas (45 ml) de azúcar impalpable

- 1 cucharadita (5 ml) de esencia de vainilla. Es preferible vainilla en rama.

PREPARACIÓN

Se debe batir sobre hielo. Por lo tanto, colocar la crema en un recipiente y éste en uno más grande lleno de cubitos de hielo. Batir bastante hasta que espese.

Luego agregar el azúcar impalpable, en forma de lluvia, y la vainilla.

Continuar batiendo hasta su consistencia completa.

BIBLIOGRAFÍA

- *Escoffier, A., 'Escoffier: Mi Cocina', Ediciones Garriga, S.A., Barcelona, 2001.*
- *Doménech, I., 'La Nueva Cocina Elegante Española', Séptima Edición, Quintilla y Cardona, S.L., Barcelona, 1931.*

DETALLES DEL PLATILLO

