

¿Sabías que las frutillas que hoy conocemos tienen su origen en la frutilla blanca mezclada con otra variedad norteamericana en el siglo XVII?

¿Sabías que el vinagre balsámico auténtico se elabora en forma artesanal en la región de Módena en Italia? ¿Sabías que se elabora a partir del jugo de uvas y no deriva del vino como los vinagres corrientes? Este vinagre debe envejecer por un período no inferior a 12 años. El resultado es un líquido denso, oscuro y brillante.

### Preparación

- 1 Lavar y secar las frutillas.
- 2 Partir por la mitad a lo largo
- 3 Poner en una fuente de servir.
- 4 Rociar con el vinagre balsámico y espolvorear con el azúcar encima.
- 5 Refrigerar por una hora.
- 6 Servir.

### Ingredientes

1 Kg de frutillas  
½ taza de azúcar  
Vinagre balsámico

La frutilla blanca es una fragante especie autóctona chilena, de la Araucanía. Es un pequeño fruto de piel muy delgada y pálida, y lamentablemente está en peligro de extinción.



un poco difícil



para 5 personas



2 horas

# Especial Ensalada de Frutillas