

## Infusión especiada con fresas gelificadas.

### **Ingredientes:**

- Un trocito de canela en rama
- Un trocito de vainilla
- Una rodaja de jengibre
- 4 hojas de hierbabuena
- 4 o 5 fresas
- 1 Cda de hojas de hierbabuena picada
- ½ hoja de gelatina o una cucharadita pequeña de agar agar
- Una cucharadita de xantana

### **PROCEDIMIENTO:**

Para hacer la infusión llevamos a ebullición una taza de agua por persona con la canela en rama, la vainilla, el jengibre y la hierbabuena, cuando este hirviendo sacamos del fuego y ponemos el te rojo a infusionar durante 3 o 4 minutos y colamos.

Cortamos en dados pequeños las fresas y picamos la hierbabuena.

Llevamos a ebullición otra vez la mitad de la infusión, añadimos la gelatina y dejamos que hierva un minuto mientras removemos, lo sacamos del fuego, añadimos las fresas y la hierbabuena, lo ponemos en moldes y lo dejamos enfriar.

Espesamos lo que queda de infusión con goma xantana para darle una textura de sopa.

Presentamos la gelatina desmoldada con un poco de la sopa alrededor o en un vaso con la gelatina rota flotando en la infusión.

