

Salsa de fresas y albahaca

Preparación: 10 min
Rinde ~ 2 tazas



Ingredientes

- 2 tazas de fresas picadas o 1 pinta de fresas, picadas
- 1 ½ cucharada de jugo de limón
- 1 ½ cucharada de miel de abeja
- ¼ cucharadita de sal de grano (kosher salt)
- 1 cucharada de albahaca picada
- Ralladura de 1 limón (opcional)

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Ponga las fresas en un tazón mediano.
2. Mezcla el jugo de limón, la miel de abeja y la sal en un tazón pequeño o en un frasco de vidrio. Vierta sobre las fresas.
3. Añada la albahaca y la ralladura de limón (opcional). Revuelva despacio para que se mezclen.
4. Servirlo con totopos.
5. ¡Provecho!