



Sopes de maduixes

Ingredients

1 kg de maduixes madures
500 gr d'aigua
500 gr de sucre
25 gr de suc de llimona

Elaboració

Arrenquem el bull a l'aigua amb el sucre i un cop fred hi barrejem el suc de llimona i les maduixes. Ho posem al bany maria uns 45 minuts tapat i ho deixem refredar. Ho colem i ja ho tenim llest.



Maduixes macerades

Ingredients

100 gr. de maduixes
25 gr de suc de llimona
25 gr de sucre

Elaboració

Uns 15 minuts abans de menjar-les les tallarem i les marinarem amb el suc de llimona i el sucre.



Polo de maduixa

Ingredients

500 gr de maduixa madura
500 gr d'almívar (meitat aigua, meitat sucre)
50 gr de suc de llimona

Elaboració

Netejem bé les maduixes i les trinxem amb l'almívar i el suc de llimona. Ho posem en recipients adequats i ho posem al congelador. Quan comencin a congelar-se hi clavem el pal. Tenim l'opció de trinxar-hi alguns gerds, així obtindrem uns polos una mica més àcids.