

## **RECETA DE POSTRE DE POSTRE DE GALLETAS CON FRESAS PASO A PASO → ¡Gratis!**

¡Claro! Te traigo una receta clásica, fácil y deliciosa: **Postre de Galletas con Fresas** (también conocido como "Postre de la Casa" o "Tiramisú de Fresas"). Es un éxito seguro para cualquier ocasión.

### **Postre de Galletas con Fresas: La Receta Clásica**

Esta receta no requiere horno y se prepara en capas, lo que la hace muy vistosa.

#### **Ingredientes:**

##### **Para la base:**

- **Galletas:** 400-500g de galletas tipo María, Bizcocho, o vainillas. Las planas y no muy duras son perfectas.
- **Leche:** 1 taza (aprox. 250 ml) para mojar las galletas. Puedes usar leche normal o aromatizarla con un poco de esencia de vainilla.

##### **Para el relleno de fresas:**

- **Fresas:** 500g (frescas y maduras).
- **Azúcar:** 3-4 cucharadas (o al gusto, dependiendo de lo dulces que estén las fresas).
- **Jugo de limón:** El jugo de medio limón (ayuda a realzar el sabor y a que no se oscurezcan). (OPCIONAL)

##### **Para la crema:**

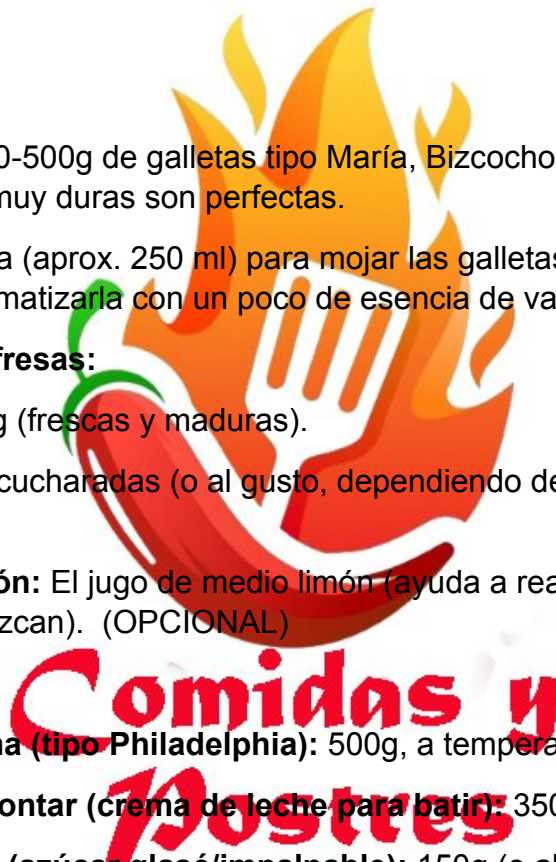
- **Queso Crema (tipo Philadelphia):** 500g, a temperatura ambiente.
- **Nata para montar (crema de leche para batir):** 350 ml, bien fría.
- **Azúcar Glas (azúcar glasé/impalpable):** 150g (o al gusto).
- **Esencia de vainilla:** 1 cucharadita.

##### **Utensilios:**

- Un molde desmontable o una fuente rectangular de vidrio (para ver las capas).
- Batidora de varillas.
- Bols grandes para batir.

#### **Paso a Paso:**

##### **1. Prepara las Fresas:**



- Lava y seca bien las fresas.
- Reserva unas 5-6 fresas bonitas para decorar la parte superior.
- Pica el resto de las fresas en trocitos pequeños y colócalas en un bol.
- Añade el azúcar y el jugo de limón. Mezcla bien y deja macerar durante al menos 30 minutos. Verás que sueltan su jugo natural, creando una salsa deliciosa.

## 2. Prepara la Crema:

- En un bol grande, bate el **queso crema** (que debe estar blando) con el **azúcar glas** y la **vainilla** hasta que quede una mezcla suave y sin grumos.
- En otro bol, monta la **nata para batir** (asegúrate de que esté muy fría y que el bol también lo esté) hasta que forme picos firmes.
- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la nata montada a la mezcla de queso crema. Hazlo con cuidado para que no se baje. Reserva.

## 3. Monta el Postre (¡La Parte Divertida!):

- Toma tu molde o fuente.
- **Capa 1:** Moja ligeramente cada galleta en la leche (¡sin empaparlas demasiado o se desharán!) y colócalas en una sola capa en el fondo del molde, cubriendo toda la base.
- **Capa 2:** Extiende aproximadamente la mitad de la crema de queso sobre la capa de galletas.
- **Capa 3:** Pon la mitad de las fresas maceradas (con sus jugos) sobre la crema.
- **Repite las capas:** Otra capa de **galletas mojadas en leche**, el resto de la **crema** y, finalmente, el resto de las **fresas**.
- **Decoración:** Decora la parte superior con las fresas enteras que reservaste, cortadas por la mitad o en rodajas.

## 4. Reposo (¡El Paso Más Importante!):

- Tapa el postre con film transparente y llévalo a la **nevera por un mínimo de 6-8 horas**, o idealmente toda la noche. Este tiempo es crucial para que las galletas se ablanden y los sabores se mezclen perfectamente.

## ¡Consejos y Variaciones!

- **Para un toque especial:** Añade una capa de **gelatina de fresa** sobre la última capa de fresas. Prepara medio paquete de gelatina de fresa

según las instrucciones, déjala enfriar (¡pero que no cuaje!) y viértela con cuidado sobre el postre ya montado. Llévala a la nevera. Queda espectacular y más jugoso.

- **Con leche condensada:** Para una versión más dulce y cremosa, puedes sustituir parte del azúcar glas por leche condensada. Bate el queso crema con 200-250g de leche condensada y omite el azúcar. Luego, incorpora la nata montada.
- **Con licor:** Si es para adultos, puedes mojar las galletas en leche con una cucharadita de licor como Amaretto, Bailey's o incluso vino dulce Moscatel.
- **Galletas diferentes:** Prueba con galletas de chocolate. ¡Queda genial!
- **Presentación:** Sirve porciones con una cuchara grande. Al usar un molde desmontable, queda muy profesional.

¡Y listo! Disfruta de este postre fresco, cremoso y lleno de sabor. Es perfecto para terminar una comida o para impresionar a tus invitados.

**Resumen visual de las capas (de abajo a arriba):**

Galletas + Crema + Fresas → Galletas + Crema + Fresas (decoración) → ¡A la nevera!

¡Espero que te quede increíble!



**Comidas y  
Postres**