

Eton mess de fresa y flor de saúco

El [Eton mess](#) es un emblemático postre que evoca la esencia de un verano británico: la jugosidad de la [fresa](#), la untuosidad de la crema y el frescor de la menta. Para dotar a la preparación de un matiz distintivo, incorporamos el delicado sirope de flor de saúco de Belvoir Farm, cuya fragancia floral y dulzor refinado realzan la natural vivacidad de las fresas. El resultado es un juego sensorial en el que la acidez cítrica, la textura crujiente del merengue y la cremosidad envolvente se funden en un contraste armónico, brindando un postre tan evocador como seductor.

Ingredientes

Fresas marinadas

200 g de fresas, limpias y sin el pedúnculo
6 hojas de menta, finamente laminadas
2 cucharadas de cordial de flor de saúco Belvoir Farm
Zumo de limón al gusto

Salsa de fresa y saúco

150 g de fresas, sin pedúnculo
2 cucharadas de cordial de flor de saúco
Zumo de limón al gusto

Eton mess

300 g de nata líquida para montar
4 nidos de merengue
Hojas pequeñas de menta, para decorar

Elaboración

Maceración de las fresas

Trocea las fresas en cuartos (o en seis u ocho láminas si son de mayor tamaño) y colócalas en un bol. Añade el cordial de saúco, la menta picada y un chorrito de zumo de limón. Remueve con suavidad y deja reposar durante 30 minutos para que las fresas liberen su jugo y absorban el aroma floral.

Elaboración de la salsa

Mientras las fresas se maceran, tritura 150 g de fresas con el cordial de saúco y un pellizco de zumo de limón hasta obtener una textura homogénea. Prueba y ajusta el equilibrio entre la acidez cítrica y el dulzor del cordial. Reserva en frío.

Montado de la nata

Bate la nata fría hasta obtener picos suaves. Guarda en la nevera hasta el momento de su empleo para mantener su frescura y firmeza.

Integración de ingredientes

Una vez transcurrido el tiempo de maceración, cuela el líquido de las fresas y añádelo a la salsa reservada.

Construcción del Eton mess

Incorpora tres nidos de merengue troceados en la nata montada, reservando pedazos de tamaño generoso para aportar contraste de textura. Agrega tres cuartas partes de las fresas maceradas y, a continuación, la salsa. Mezcla con un par de movimientos envolventes para obtener un bello efecto marmolado.

Emplatado y acabado

Reparte la preparación en cuatro copas o vasos. Corona con las fresas restantes, rocía con un hilo de salsa adicional y desmenuza el merengue sobrante por encima. Finaliza con hojitas de menta que aporten un último toque de frescor y color.

Este **Eton mess** revisitado combina la intensidad de la fresa y el carácter aromático del saúco con la ligereza de la crema y el crujiente etéreo del merengue, ofreciendo un cierre perfecto para una velada estival.