**Fresas**-**Kétchup de tomate-mayonesa de yogur**

**Ingredientes**:

* Fresas –fresones 300g.
* Salsa kétchup de tomate:
* Tomates maduros-1/2 kg.
* Azúcar-110g.
* Vinagre de Módena-50g.
* Salsa Perrins-a gusto
* Tabasco-a gusto
* Salsa mayonesa de yogur:
* Yogur griego-1 unidad.
* Aceite de oliva virgen extra-40g.

**Elaboración** salsa mayonesa de yogur:

1. Poner el yogur en un bol, ir añadiendo el aceite con un chorrito muy fino, sin dejar de mover con la ayuda de varillas. Rápidamente emulsionará y tendremos mayonesa láctica espléndida. Reservar.

**Elaboración** salsa kétchup de tomate:

1. Cortar los tomates en trozos (sin la piel ni semillas).pasarlos por la licuadora y reservar.
2. Poner el azúcar en un cazo y preparar un caramelo con gota de agua.
3. Cortar la cocción con el vinagre (cuidado), y a continuación se añade el tomate muy despacio sin parar de remover. Agregar salsa Perrins, tabasco a gusto (se queda como mermelada).

**Elaboración final**:

1. Cortar las fresas en tiras, servirlas en un bol con las dos salsas mezcladas.