



Ingredients / *Ingredientes*

- Whole strawberries, rinsed and dried thoroughly / *Fresas enteras, enjuagadas y secadas bien*
- 10 ounces good quality dark or milk chocolate, If using bar chocolate, finely chop before melting / *10 onzas de chocolate oscuro o de leche de buena calidad. Si usas chocolate en barra, pica finamente antes de derretir*
- 5 ounces good quality white chocolate, if desired / *5 onzas de chocolate blanco de buena calidad, si lo deseas*
- Sandwich bag / *Bolsa de sándwich*

Instructions / *Instrucciones*

1. Rinse strawberries in cool water and dry thoroughly with a paper towel. Arrange in a single layer on a towel and allow to air dry for 10-15 minutes (or until completely dry.) *Enjuaga las fresas en agua fría y secarlas bien con una toalla de papel. Colócalas en una sola capa sobre una toalla y déjalas secar al aire durante 10 a 15 minutos (o hasta que estén completamente secas).*
2. Place the chocolate in a microwave safe bowl and heat at high power for 30 seconds. Stir and heat in 30 second increments until melted and smooth. *Coloca el chocolate en un recipiente apto para microondas y calienta a alta potencia durante 30 segundos. Revuelve y calienta en incrementos de 30 segundos hasta que se derrita y quede suave.*
3. Dip the strawberries, one at a time, in the chocolate turning to coat. Allow the excess to drip off the strawberry and place on the baking sheet lined with parchment. Push the strawberry forward 1/2 inch to help avoid the chocolate puddle from forming at the tip of the berry. Repeat with the remaining berries until all are coated. *Sumerge las fresas, una a la vez, en el chocolate para cubrir las. Deja que el exceso escurra de la fresa y colócala en la bandeja para hornear forrada con pergamino. Empuja la fresa hacia adelante 1/2 pulgada para ayudar a evitar que se forme un charco de chocolate en la punta de la fresa. Repite con las fresas restantes hasta que todas estén cubiertas.*
4. Transfer the baking sheet to a cool, dry place to allow the chocolate to set. *Transfiere la bandeja para hornear a un lugar fresco y seco para permitir que el chocolate se asiente.*
5. If desired, melt white chocolate in 30 second increments then transfer the melted chocolate to a zip top bag. Snip off a corner and drizzle over the strawberry. *Si lo deseas, derrite el chocolate blanco en incrementos de 30 segundos y luego transfiere el chocolate derretido a una bolsa con cierre. Corta una esquina y rocía sobre la fresa.*
6. Allow the chocolate to set. *Deja que el chocolate se asiente.*
7. Serve the strawberries immediately or transfer to an airtight container lined with a paper towel (to absorb moisture) and refrigerate for up to 2 days. *Sirve las fresas inmediatamente o transferirlas a un recipiente hermético forrado con una toalla de papel (para absorber la humedad) y refrigere por hasta 2 días.*