Arance piccanti al Marsala (Naranjas en Marsala picante)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Marsala: 2 Tazas
Clavo De Olor: 6 Unidades
Azucar: 1 Taza
Pasas de Uva: 100 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Naranjas ombligo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* disponga el marsala, el azúcar, el clavo, la canela, la vainilla y lleve al fuego hasta reducir a la mitad.
- Incorpore las pasas de uva
- Pele las naranjas a vivo y luego corte en rodajas de 7 a 8 mm de espesor.
- En una fuente acomode las rodajas de *naranja* y bañe con la reducción.
- Deje bajar la temperatura y deje macerar en la heladera toda una noche.
- Retire los clavos, la vainilla y la canela antes de servir.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arance-piccanti-al-marsala-naranjas-en-marsala-picante