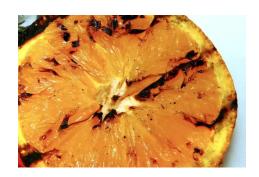


Naranja rescoldo con vainilla, crema y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Naranjas: 4 Unidades Crema para batir: 1/2 Taza

Extracto de vainilla: 2 cucharaditas Miel: 2 cucharaditas

Para decorar:

Hierbabuena: Flores comestibles:

Preparación de la Receta

- Asar la naranja directamente sobre el rescoldo hasta que quede completamente tatemada, tarda aproximadamente 5 o 10 minutos únicamente
- Es muy importante que quede completamente negra
- Remover del fuego y dejar enfriar un poco
- Preparar la crema batiendo con el globo la crema para batir con la vainilla y la miel hasta que espese
- Servir cada naranja partiendo en cuartos y rellenando con crema
- Decorar con hierbabuena y flores

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/naranja-rescoldo-con-vainilla-crema-y-miel