

Naranja rescoldo con vainilla, crema y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Naranjas: 4 Unidades

Extracto de vainilla: 2 cucharaditas

Crema para batir: 1/2 Taza

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>