Pancakes con naranjas caramelizadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Naranjas caramelizadas

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Azucar: 1 Taza
Crema de leche semi montada: A gusto
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Naranjas: 2 Unidades

Pancakes

Leche: 400 cc
Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Harina: 2 Tazas
Polvo de hornear: 3 cditas.

Preparación de la Receta

Naranjas caramelizadas

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta obtener un caramelo, luego retire la sartén del fuego y agregue el *jugo* de naranjas junto con el interior de la vaina de vainilla, lleve nuevamente a fuego y con una cuchara de madera mezcle.
- Pele las naranjas a vivo y luego separe los gajos, reserve en un recipiente.

Pancakes

- Coloque en un recipiente la leche junto con la *harina* previamente tamizada, el azúcar y el polvo de hornear, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes y por ultimo añada los

huevos, mezcle y deje reposar durante 20 minutos aproximadamente.

Armado

- Vierta el caramelo sobre los gajos de *naranja* y deje entibiar.
- En una sartén caliente coloque un aro de metal y agregue una nuez de *manteca*, una vez fundida vierta un cucharón de la preparación de pancakes dentro del aro y cocine de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato un pancakes y sobre este coloque una porción de naranjas caramelizadas.
- Decore con un copito de *crema* y salsee con el caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancakes-con-naranjas-caramelizadas