Salsa de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 100 grs.
Licor de naranja: 20 cc
Ralladura de naranja: 1u
Jugo de Naranja: 200 cc

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con la misma técnica anterior, desglasar con *jugo* de naranjas, cocinar hasta fundir bien el azúcar, agregar *licor* de naranjas y ralladura de naranjas.

Emplatado

- Colocar la marquise de *chocolate*, salsear con la salsa de naranjas, terminar con algunos frutos rojos y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-naranjas-3