

# 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>