elGourmet

Salsa de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 40 g
Jugo de Limón: 1 cda.
Agua: 1/2 Taza
Jugo de Naranja: 1 Taza
Harina: 1 cda.
Azucar: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- En una cacerolita mezcle la *harina* con el azúcar.
- Añada el agua y el *jugo* de *naranja* de a poco, mientras se revuelve
- Coloque sobre el fuego y revuelva continuamente, con cuchara de madera.
- Cuando suelte el hervor, retire y agregue la *manteca* y el *jugo* de *limón*.
- Mezcle bien y guarde en la heladera hasta 4 días.

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