Té de canela, cilantro y clavos con blinis de amapola



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clavos De Olor: 4 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Cilantro: 2 Hojas
Agua: 1 L
Melaza: 2 cdas.
Naranja: ¼ Unidad

Bebida sugerida

Té de canela y cilantro:

Blinis de amapola

Polvo de hornear: 1 cdita.
Azucar: 50 grs.
Harina: 100 grs.
Yemas: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Naranja: ¼ Unidad

Varios

Menta: A gusto
Melaza: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *naranja*, elimine la parte blanca de la cáscara y corte en juliana.
- Lleve el agua a hervor y aromatice con la canela, la cáscara de *naranja*, el clavo, la melaza y el **cilantro**.

Blinis de amapola

- En un bowl bata las claras a punto nieve y reserve.
- Pele la *naranja*, elimine la parte blanca de la cáscara y corte en juliana.
- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar a blanco.
- Incorpore la leche y las semillas de **amapola**.
- Añada el polvo para hornear, la cáscara de *naranja* y la *harina*.
- Finalmente incorpore las claras batidas con movimientos envolventes.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva agregue cucharadas de masa.
- Cuando se despeguen de la base délas vuelta y termine la cocción.

Presentación

- Sirva los blinis en una fuente.
- Decore con hojas de *menta* y rocíe con melaza.
- Acompañe con el té.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/te-de-canela-cilantro-y-clavos-con-blinis-de-amapola